

Giovedì
25 aprile 2024



La redazione
Via Cristoforo Colombo, 90 - 00147
Tel. 06/49822931
Segreteria di redazione tel. 06/49822813
dalle ore 13.00 alle ore 20.00
tamburini_rm@repubblica.it
Trovaroma tel. 06/49822475
Pubblicità A. Manzoni & C. S.p.A.
Via C. Colombo, 90 - 00147 Roma - Tel 06/514625810

Roma

FRATELLI RATTÉ
Fratelli Ratté è la scelta giusta
www.ratteggioielli.com

25 Aprile, cortei e tensioni

Sorvegliata speciale piazza di Porta San Paolo per la protesta dei gruppi pro Palestina

Una piazza divisa a metà. Da una parte la comunità ebraica. Dall'altra il presidio «antifascista e antisionista» e le associazioni dei palestinesi che promettono contestazioni: «Mai più il vostro ipocrita 25 aprile». In mezzo la polizia che sarà chiamata a evitare ogni possibile disordine. La tensione è alta alla vigilia delle celebrazioni per il 79esimo anniversario della Liberazione. Oltre 600 agenti saranno in strada per garantire la sicurezza nelle tante iniziative previste in tutta la città.

di **Marco Carta** ● a pagina 5



Tuscolano

**Anarchici
blitz nella notte
contro tre banche
cassonetti a fuoco**

● a pagina 5

RIGENERAZIONE URBANA

Addio al Centro

Residenti in fuga dal I Municipio per l'assedio di case vacanze e negozi di souvenir

A Trastevere in dieci anni gli abitanti si sono dimezzati, nel Tridente il calo è stato del 38%

La desolazione della Fontana di Trevi, stritolata dal turismo

Tutela dell'arte

**Circo Massimo
piano per ridurre
le vibrazioni
dei concerti pop**



● a pagina 3

Fuga dal Centro di Roma (e dai suoi quartieri storici). Sembra il titolo di un film, invece è esattamente quello che da dieci anni sta succedendo nella Città Eterna: Trastevere, dove la popolazione residente si è dimezzata, Testaccio, Celio e tutte le aree attorno ai monumenti come il Pantheon, Fontana di Trevi, Colosseo. Gli ex residenti sono scappati e giurano di «non voler mai più tornare». Il fenomeno dello spopolamento è noto, ma spesso a mancare sono i dati che diano una misura precisa. *Repubblica* ha comparato il numero di residenti iscritti all'anagrafe quartiere per quartiere, dal 2013 al 2023.

di **Marina de Ghantuz Cubbe**
con un servizio di **Marco Lodoli**
● alle pagine 2 e 3



Dal 13 giugno

**Placebo, Cccp e 21Savage
Roma è rock e diffusa**

di **Patrizio Ruviglioni** ● a pagina 17

Hotel Barberini

**“Così ho salvato
i clienti nella Spa
dalla nube di cloro”**

Ha ancora la maschera dell'ossigeno ma è fuori pericolo. Taje Abderazzak, 59 anni, si occupa di facchinaggio e manutenzione nell'hotel Barberini di via Rasella. Tre giorni fa c'è stato un errore nella miscela del cloro nella piscina della Spa e lui è stato l'intossicato più grave.

● a pagina 7

La Roma

**Recupero a Udine
Diciannove minuti
per la Champions**



di **Marco Juric** ● a pagina 19

FRATELLI RATTÉ

Fratelli Ratté è la scelta giusta

www.ratteggioielli.com

Roma Nord
Via Cassia 1361
000123 Roma (RM)
Zona Giustiniana
Tel. 06/88543368

Fonte Nuova
Via Palombaro 308
00013 Roma (RM)
Zona Santa Lucia
Tel. 06/70162343

Guidonia
Via Nazionale Tiburtina 172
00012 Guidonia (RM)
Zona Bivio di Guidonia
Tel. 0774/357226

LA CITTÀ CHE CAMBIA

Fuga dal Centro romani dimezzati in dieci anni

Secondo i dati dell'Anagrafe, a Trastevere si è registrato un calo del 45% degli abitanti. Anche il I Municipio paga l'assedio delle case vacanze: -38%

di Marina de Gbantuz Cubbe

Fuga dal Centro di Roma (e dai suoi quartieri storici). Sembrerebbe il titolo di un film, invece è esattamente quello che da dieci anni sta succedendo nella Città Eterna: Trastevere, dove la popolazione residente si è dimezzata, Testaccio, Celio e tutte le aree attorno ai monumenti come il Pantheon, Fontana di Trevi, Colosseo. Gli ex residenti sono letteralmente scappati e giurano di «non voler mai più tornare».

Il fenomeno dello spopolamento è noto, ma spesso a mancare sono i dati che diano una misura precisa della situazione. *Repubblica* ha comparato il numero di residenti iscritti all'anagrafe quartiere per quartiere, dal 2013 al 2023, basandosi sui dati pubblicati ogni anno dal Comune di Roma.

Nel Centro storico e a Trastevere la fotografia è drammatica: è in queste due zone che il crollo della popolazione è stato maggiore e costante. Non a caso in questi quartieri, Monti compreso, è tutto un brulicare di b&b, ristoranti e negozi di souvenir. Ma ecco i dati: nel Centro storico, al 31 dicembre del 2013 risultavano residenti in 37 mila 365. Nel 2018, la popolazione è scesa a poco più di 25 mila, fino ad arrivare all'ultimo giorno dell'anno 2023 con 23 mila 127 perso-



ne. Il calo, in dieci anni, è del 38,2%. Peggio ancora a Trastevere: se nel 2013 vivevano nello storico quartiere romano in 23 mila 615, cinque anni dopo nei palazzi popolari trasformati da tempo in abitazioni anche molto costose e in case vacanza, vivevano in 14 mila 204. Colpo finale: nel 2023 i residenti sono rimasti poco meno di 13 mila. Significa che in un decennio se ne è andata quasi la metà della popolazione: il 45%.

Simona Bernardo ha abitato in Centro per trent'anni, in zona piazza di Spagna e racconta come «tutto mira all'espulsione dei residenti». Un anno fa è andata via, per spostarsi al Flaminio, ma ricorda quando «durante il lockdown leggevamo sui giornali di file interminabili ai supermercati mentre in Centro erano deserti». Già allora non c'erano più residenti, poi dopo la pandemia, la situazione è esplosa. Nel palazzetto in cui abitava «ci sono in tutto nove ap-

📍 Via Frattina
Folla di turisti a passeggio per lo shopping in Centro Storico tra i tavolini all'esterno dei locali che sono ovunque



partamenti e ormai uno solo è vissuto da un residente, gli altri sono tutti adibiti ad affitti brevi». Del periodo prima di andare via dai dintorni di piazza di Spagna, Bernardo ricorda come la vita fosse «diventata un incubo: trovare parcheggio era impossibile, entrare e uscire con l'auto era altrettanto complicato perché le strade sono piene di turisti, ma anche di camion per il carico e scarico merci per i ristoranti e per chi riceve la spesa a casa, visto che le famiglie

che rimangono sono sempre più anziane e non possono muoversi». Le difficoltà continuano quando si tratta di fare acquisti: «Ormai ci sono solo ristoranti e tavolini - continua l'ex residente - in via della Croce hanno aperto una sfilza di negozi di souvenir e se serve un idraulico o un falegname non vengono. Oppure chiedono un sovrapprezzo, o impongono il pagamento del taxi». Una vita faticosa, per i rifiuti che con i turisti lievitano e si accumulano, fino ad

L'intervista

Fabrizio Celata: "I b&b hanno innescato un circolo vizioso"

Professore di Geografia Economico-Politica all'Università La Sapienza, Filippo Celata è esperto del fenomeno dello spopolamento cui contribuiscono in gran parte gli affitti brevi: «Un circolo vizioso di cui non si vede la fine».

Quando è iniziato tutto ciò?
«Lo spopolamento del Centro è stato fortissimo già negli anni '50 e '60 ma era diverso da quello attuale perché c'era una situazione di iper affollamento. Nei tre decenni successivi, molte unità residenziali vengono convertite in uffici e in parte in spazi commerciali. Dagli anni '80-'90 si completa il processo di gentrificazione già iniziato, con l'espulsione di popolazione a medio basso reddito e l'arrivo di quella ad alto reddito».

Ora invece qual è la situazione?
«La gentrificazione è senza sostituzione: lo svuotamento dei residenti è dovuto soprattutto al fenomeno degli affitti brevi che si inizia a sviluppare negli anni Duemila. L'assurdità qual è: se apri un b&b devi risiedere nell'abitazione quindi non dovrebbe risultare un calo dei residenti e anzi, è un modo per continuare a vivere in Centro

— “ —
Interi quartieri si spopolano per gli affitti brevi ma la domanda rimane alta e fa salire i prezzi
Serve una regolamentazione
— ” —

aumentando il reddito. Ma con Airbnb diventa dominante la pratica per cui tutta l'abitazione viene affittata. Oggi a Roma ci sono 29 mila annunci di affitti brevi di cui 21 mila per appartamenti interi. Solo 3 mila, guardando Immobiliare.it, sono invece gli annunci per i residenti».



Quindi i romani casa non la trovano.
«Molti hanno deciso di affittare la casa in Centro e andare a vivere in altri quartieri. Poi c'è il "buy to let": significa che vengono acquistate case con lo scopo non di viverci, ma di affittarle a breve termine. Infine aumentano gli affitti di qualche mese: sulla

piattaforma Spotahome ci sono 5.000 annunci di cui 2.000 sono per appartamenti interi».

Le conseguenze quali sono?
Più le case vengono affittate con queste modalità, più aumentano i turisti e i romani continuano ad andarsene.
«Il rischio è che tutto questo abbia innescato un circolo vizioso di cui



📍 Professore
Filippo Celata ordinario di Geografia economica politica alla Sapienza

non si vede la fine. La prospettiva di abitare nei quartieri del centro è quasi eroica: si vive in mezzo ai turisti, in immobili che di fatto sono degli alberghi. Si ha l'idea di uno spazio iper-pieno tra ambulanti, dehors, turisti. Ma in realtà è completamente svuotato anche di funzioni e significati».

Perché più queste zone diventano invivibili, più i prezzi aumentano?
«La domanda esterna è alta, spinge su queste aree e fa alzare i valori immobiliari. Lo spopolamento delle aree montane porta a una diminuzione dei prezzi, qui succede il contrario e questo riguarda sia le abitazioni sia gli spazi commerciali che devono essere adeguati a uno smercio elevatissimo altrimenti non sopravvivono per questo dilagano i ristoranti e il food in generale o i negozi di abbigliamento di grandi catene. La qualità si abbassa e non a caso dal 1998 la spesa media dei turisti a Roma è calata del 30%, nel resto d'Italia no. Anche il lavoro prodotto da queste attività è precario. Serve una regolamentazione del fenomeno, come nel resto d'Europa».

— marina de gbantuz cubbe

© RIPRODUZIONE RISERVATA



@UtopiaQuotidiana **NEWS**



<https://t.me/ilsantoeinchiessa>

IL RACCONTO

Com'è triste Fontana di Trevi nella morsa dell'iperturismo

di Marco Lodoli

Nulla può sminuire o offuscare la travolgente bellezza della Fontana di Trevi, quella sintesi straordinaria di acqua, pietra, fantasia, equilibrio classico e dinamismo barocco, però ormai si ha quasi l'impressione di ammirare una meravigliosa creatura a cui si sono aggrappati pidocchi, zecche, sanguisughe per succhiare il suo sangue invisibile e prezioso, per trasformare la bellezza in quattro soldi acchiappati a volo. Il silenzio liquido e incantato in cui si calavano Anita e Marcello nel capolavoro di Federico Fellini si è trasformato in un caos insopportabile, in un bazar di infimo ordine messo in piedi per turisti sbandati, storditi, affamati e assetati.

Appena imboccata via in Arcione, a qualsiasi ora della mattina o del pomeriggio, cominciano a piovere proposte di colazione/pranzo/cena che arrivano da ragazzi sistemati fuori dai ristoranti con cartelli in mano dove son ben fotografati tutti i piatti della cucina romana. "Ma davvero c'è gente che ha voglia di mangiarsi un'amatriciana alle dieci di mattina?" domando con aria da finto tonto a uno di questi "buttadentro". "Ma certo - mi rassicura il ragazzo - c'è anche chi prova l'accoppiata cappuccino-carbonara alle otto e mezza, i turisti devono camminare tutto il giorno, hanno bisogno di incamerare cibo ed energie."

Ma sembra che l'alimento fondamentale del povero viaggiatore sia il gelato: c'è un numero spropositato di gelaterie, una dietro l'altra, montagne coloratissime di tutti i gusti, un'abbondanza infinita da leccare marciando compatti verso



Fontana di Trevi. Ma soprattutto trionfano i negozi di souvenir, perché è importante riportare a casa un bel ricordinio di questi affannati tre giorni a Roma, tra capolavori indimenticabili e già dimenticati.

E allora ecco le statuette e gli elmi dei gladiatori, le riproduzioni in gesso del Colosseo, ma anche piccole torri di Pisa, gondole veneziane, il David di Michelangelo in ogni scala, e poi le magliette di Immobile e Dybala, ma anche di Messi e Ronald

do, le magliette con la scritta "I love Roma", ma anche "Sti cazzi", rosari per pregare e crocefissi tempestati di pietre, cappelletti con il cavallino rampante della Ferrari, felpe di ignoti college romani, Pinocchi e angeli di legno smaltato, calamite da attaccare al frigorifero che invitano al "Carpe diem" oppure alla risolutezza del "Veni, vidi, vici", calendari con i gatti di Roma, ma anche misteriose statuette di Federer e Tyson. Basta comprare qualcosa,

non importa cosa, vanno bene anche delle palle natalizie di Murano o una parannanza con la Gioconda.

Nella piazza quasi non si riesce a camminare: grupponi di turisti seguono le guide con l'ombrellino alto sulla testa, si mescolano, si confondono. In due minuti le guide spiegano in ogni lingua del mondo che quella lì è la Fontana di Trevi, ideata da un certo Niccolò Salvi, inaugurata nel 1762, e quello è Oceano, o Nettuno, dio del mare, trainato su un cocchio a forma di conchiglia da due cavalli alati, e poi... Ma i turisti vogliono arrivare in fretta al bordo della fontana, farsi qualche selfie, lanciare la monetina e poi via, al Colosseo o a San Pietro.

Nessuno visiterà l'Oratorio del Santissimo Crocifisso, dove ci sono gli affreschi più belli del Manierismo romano, o l'Accademia di San Luca, casa degli artisti, luoghi che stanno proprio lì, dietro l'angolo, non c'è tempo, non c'è voglia, bisogna muoversi.

C'è una bella targa su un palazzo della piazza: "Il comune di Roma a Sandro Pertini, statista coerente e onesto, che qui visse portando la sua grande carica umana al quartiere e alla città, così come all'intera nazione." Mi colpisce quella parola: "quartiere". Qui esiste ancora un quartiere, un borgo, un luogo riconoscibile, con la sua identità? La trasformazione brutale di questa zona in breve riguarderà tutta la città, pronta a diventare una sorta di Gardaland dell'arte, come è già in gran parte accaduto a Venezia e Firenze? Il rischio è forte. Intanto, per ricordarmi di questa spedizione alla Fontana di Trevi, mangio un gelatone fosforescente e compro un simpatico e romanissimo Pinocchio...

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Monumenti e grandi eventi

Vibrazioni e musica a tutto volume un piano per proteggere il Circo Massimo

arrivare alle scale mobili del parcheggio di villa Borghese molto utilizzato da chi abita in zona, che spesso non funzionano.

Chiaramente le motivazioni della fuga dei residenti non sono riconducibili esclusivamente alla "sostituzione" di appartamenti in attività extra-alberghiere: la popolazione complessiva di Roma è diminuita del 2,6% rispetto al 2013, con dinamiche diverse all'interno dei vari municipi. Il territorio che comprende il Centro storico però è sicuramente quello più colpito con un 16% in meno in dieci anni. Altri hanno invece registrato degli incrementi, seppur contenuti, come il municipio IX (+2,4%) e il municipio XIV (+1,5%).

Anche in alcune zone del XV municipio si vede un lieve aumento della popolazione: si tratta di quartieri come Grottarossa, Giustiniana, La Storta e Prima Porta.

In Centro, solo l'Aventino registra una lieve crescita del 2,6% in dieci

Una residente che si è trasferita al Flaminio "La vita nel Tridente è diventata impossibile"

anni. Le altre zone, allontanandosi leggermente dal cuore di Roma, invece sono tutte in calo: a Testaccio c'è stata una diminuzione dell'8,9%, mentre all'Esquilino si è passati da poco meno di 37 mila residenti nel 2013 a 32 mila 815 nel 2023 (-11,3%). Infine anche le zone come XX Settembre, Celio e Prati hanno visto un graduale spopolamento che in un decennio si aggira intorno al 10%. E anche qui gli affitti brevi sono in aumento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Analizzare gli effetti delle vibrazioni e individuare i valori limite affinché l'area archeologica accanto al Circo Massimo, non venga danneggiata. Con il primo maggio che si avvicina e soprattutto con il Giubileo alle porte, Roma Capitale, ministero dell'Università e della Cultura hanno firmato un protocollo d'intesa triennale che punta a definire le linee guida a tutela della zona.

Ad agosto scorso, il concerto di Travis Scott andato in scena a tutto volume, con vibrazioni che si sono sentite fino all'Eur e che sono state registrate anche dall'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia ha scatenato l'ira della direttrice del Parco Archeologico del Colosseo, Alfonsina Russo, che aveva minacciato di non dare più il via libera agli eventi che si sarebbero potuti svolgere al Circo Massimo. Dopo un botta e risposta con l'assessore al Turismo Alessandro Onorato e dopo che la vicenda è finita anche in parlamento, ecco che adesso è arrivato

l'accordo per prevenire situazioni pericolose per i delicati resti del Palatino. Tra i firmatari anche Soprintendenza Speciale Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Roma, il Parco Archeologico del Colosseo, il Consiglio Nazionale delle Ricerche, il Politecnico di Torino e il già citato Ingv. Si perché quando si tratta di vibrazioni, il problema è l'effetto terremoto. Nel caso del concerto di Travis Scott, provocato non solo dalla musica, ma anche dai salti di 70 mila persone.

Così, ciascuno dei firmatari, ora dovrà eseguire uno studio scientifico condiviso sugli effetti delle vibrazioni, acustiche e che arrivano dal suolo (tra zompi e balli), prodotti durante i concerti e gli eventi che si svolgono al Circo Massimo e che hanno ripercussioni sui monumenti dell'area archeologica. Poi i rilievi dovranno essere confrontati con quelli sulle vibrazioni ambientali e causate dal traffico.

Sulla base di queste analisi, ver-

Sorvegliata speciale anche l'area archeologica del Palatino



▲ Il caso

Il concerto di Travis Scott nel 2023

ranno redatte delle linee guida di carattere tecnico che dovranno individuare i valori limite delle vibrazioni.

Per questo è stato istituito un Comitato tecnico e di coordinamento che si riunirà periodicamente e che ospiterà un rappresentante per ogni firmatario del Protocollo.

«Il nostro obiettivo è tenere insieme la sicurezza a tutela del patrimonio artistico e culturale del Paese e la necessità di svolgere eventi di respiro anche internazionale in luoghi simbolo dell'italianità», ha commentato la ministra dell'Università e della Ricerca, Anna Maria Bernini mentre il sindaco Gualtieri ha rivendicato che «Roma non ha più paura di organizzare grandi appuntamenti culturali o sportivi, potendo con orgoglio mostrarsi al mondo e garantendo, al tempo stesso, l'integrità delle sue ricchezze e del suo patrimonio, a partire dal Circo Massimo, che sarà anche tra i luoghi protagonisti del Giubileo». — **m.d.g.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

C.I.M.I. SRL > ECCELLENZA INDUSTRIALE MADE IN ITALY

C.I.M.I. srl e “Cerebro™”, la coppia perfetta

Nella tranquilla città di Leini, incastonata tra le montagne piemontesi, sorge un'eccezionale industriale che sta conquistando il mercato nazionale e internazionale: la C.I.M.I. Con oltre quarant'anni di esperienza nel settore, la C.I.M.I. si distingue per la sua costante capacità di adattarsi alle mutevoli esigenze del mercato. Grazie a uno stabilimento produttivo all'avanguardia e a un team di addetti altamente qualificati, l'azienda è in grado di progettare, produrre e commercializzare una vasta gamma di macchinari e soluzioni per l'automazione industriale nel campo dell'aspirazione industriale, garantendo prestazioni affidabili e di alto livello. Uno dei principali punti di forza della C.I.M.I. è la sua capacità di innovare costantemente, anticipando le tendenze del settore e svilup-

pando soluzioni all'avanguardia che consentono ai suoi clienti di rimanere competitivi in un mercato sempre più globalizzato e tecnologicamente avanzato. Grazie a un costante investimento in ricerca e sviluppo, l'azienda ha sviluppato una vasta gamma di prodotti con la sua punta di diamante, “Cerebro™”, che offre soluzioni su misura per le esigenze specifiche di ogni cliente di questo settore industriale.

NON SOLO PRODUZIONE

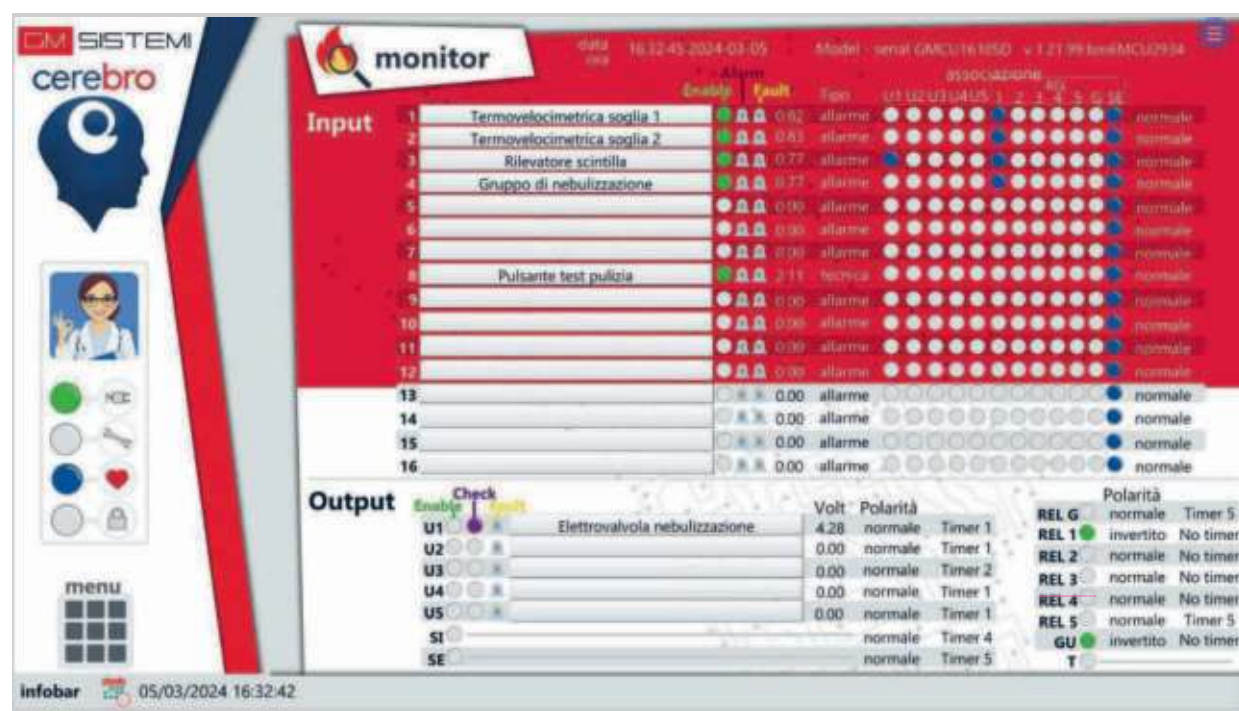
Ma l'impegno della C.I.M.I. va oltre la semplice produzione di macchinari. L'azienda si impegna attivamente nella promozione della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale d'impresa, adottando pratiche produttive eco-sostenibili e promuovendo politiche di welfare aziendale volte a migliorare la qualità della vita dei



C.I.M.I. - IL GRUPPO



MCE 2024 EXPOCOMFORT



NUOVA INTERFACCIA “CEREBRO™” PER CENTRALI DI PREVENZIONE INCENDIO CON TELECONTROLLO, LA PRIMA AL MONDO

CEREBRO > TELECONTROLLO PER PREVENZIONE INCENDIO PER IMPIANTI DI ASPIRAZIONE IN PRESENTAZIONE MONDIALE A MCE2024

Industria 5.0, analisi dei dati e prevenzione incendio. Tutto insieme.

Con “Cerebro™”, la C.I.M.I. riafferma il suo impegno nell'essere all'avanguardia dimostrando come l'integrazione di tecnologie avanzate possa portare a significativi miglioramenti operativi e ambientali.

Questo prodotto segna un passo importante verso il futuro dell'industria 4.0, e ora con la Transizione Green del 5.0, dove l'intelligenza artificiale e l'automazione diventano pilastri fondamentali per l'efficienza e la competitività. Una delle novità più importanti di questo 2024 risiede nell'integrazione dei protocolli “Cerebro™” con i sistemi di prevenzione incendio per l'aspirazione industriale con telecontrollo da remoto. Una vera rivoluzione essendo il primo esempio al mondo di telecontrollo in questo settore di altissimo prestigio e impatto sulla sicurezza delle aziende e di conseguenza per la salvaguardia degli operatori.

INDUSTRIA 5.0 E TOTAL GREEN

La C.I.M.I. è pronta, con le sue certificazioni Ex Ante e Ex Post da ente esterno autonomo, per portare sul mercato i nuovi algoritmi di “Cerebro™” adatti al prestigioso traguardo posto dall'industria 5.0. Con i fondi destinati dal PNRR si perseguirà un sostanziale rinnovo industriale che consenta risparmi energetici importanti rispetto alla precedente Industria 4.0.

Il linguaggio bilaterale di “Cerebro™” as-



WWW.CIMISRL.COM

“Cerebro™” grazie al suo linguaggio bilaterale permette di analizzare e interagire con i dati raccolti in tempo reale

sicura la disponibilità di un prodotto innovativo e tecnologicamente avanzato, che possa rispondere ai requisiti sulle nuove efficienze energetiche e sulla raccolta in tempo reale dei dati salienti grazie a un infaticabile alleato.

“Cerebro™”, the humandroid brain.

propri dipendenti e delle comunità in cui opera. Inoltre, la C.I.M.I. è fortemente impegnata nella formazione e nello sviluppo professionale del personale, offrendo programmi di formazione continua e opportunità di crescita professionale. Questo approccio ha permesso all'azienda di costruire un gruppo altamente qualificato e motivato, pronto a affrontare le sfide con determinazione e competenza. Con uno sguardo rivolto al futuro l'azienda continua a investire nelle tecnologie emergenti e a sviluppare soluzioni all'avanguardia per garantire il proprio successo e quello dei suoi clienti con un occhio sempre ben aperto sulle possibilità di integrazione tra il vecchio concetto industriale e le nuove tecnologie digitali. La presenza della

MOSTRA CONVEGNO EXPOCOMFORT MCE 2024 MILANO RHO FIERE

C.I.M.I. alla fiera di Milano MCE 2024 è stata all'insegna dell'innovazione, tecnologia e impegno verso un futuro sostenibile nel settore dell'automazione industriale. Lo stand della C.I.M.I. ha attirato l'attenzione di professionisti, esperti del settore e visitatori interessati dalle ultime tendenze e soluzioni nel campo dell'efficienza energetica e dell'automazione. Progettato per riflettere i valori fondamentali dell'azienda - innovazione, qualità e sostenibilità - lo stand ha offerto un ambiente moderno e accattivante dove i visitatori hanno avuto l'opportunità di esplorare da vicino le ultime novità tecnologiche. Inoltre, la C.I.M.I. ha organizzato incontri one to one con clienti e partner commerciali, offrendo loro l'opportunità di discutere delle loro esigenze specifiche e di esplorare le soluzioni personalizzate offerte dall'azienda. Lo stand ha rispecchiato la personalità della C.I.M.I., professionale, appassionata e confortevole anche solo per un incontro informale di conoscenza reciproca.

CEREBRO™

“Cerebro™”: La Nuova Frontiera dell'Automazione Industriale firmata C.I.M.I. Srl



“Cerebro™”: il sistema integrato di controllo e monitoraggio dei processi industriali per l'aspirazione industriale, progettato per ottimizzare l'efficienza e la produttività degli impianti. Grazie a una combinazione di avanzate tecnologie di sensori e connettività IoT (Internet of Things), “Cerebro™” consente alle aziende di monitorare in tempo reale lo stato delle loro macchine e ottimizzare le prestazioni in modo proattivo. Una delle caratteristiche distintive di “Cerebro™” è la sua capacità di adattarsi alle esigenze specifiche di ciascun impianto, grazie ad algoritmi avanzati di machine learning che analizzano costantemente i dati di produzione e identificano eventuali anomalie o inefficienze. In questo modo, le aziende possono intervenire tempestivamente per risolvere i problemi e

massimizzare la produttività. Ma le potenzialità di “Cerebro™” non si fermano qui. Il sistema offre anche funzionalità di manutenzione predittiva che consente di prevedere e prevenire guasti imprevisti attraverso l'analisi dei dati dei sensori. Ciò si traduce in una maggiore affidabilità degli impianti e una riduzione dei costi di manutenzione. “Cerebro™” rappresenta dunque una svolta significativa nel campo dell'automazione industriale, offrendo alle aziende una soluzione completa e scalabile per migliorare l'efficienza, la produttività e l'affidabilità dei loro impianti di produzione. Con il lancio di questa innovativa piattaforma la C.I.M.I. conferma il suo impegno verso l'innovazione tecnologica e si pone ancora una volta come leader di settore.

25 APRILE

Cortei e proteste antisioniste Porta San Paolo blindata

Potenziata la presenza delle forze dell'ordine per prevenire tensioni e contatti tra gruppi pro Palestina e Comunità Ebraica

di **Marco Carta**

Una piazza divisa a metà. Da una parte la comunità ebraica. Dall'altra il presidio «antifascista e antisionista» e le associazioni dei palestinesi che promettono contestazioni: «Mai più il vostro ipocrita 25 aprile». In mezzo la polizia che sarà chiamata a evitare ogni possibile disordine. La tensione è alta alla vigilia delle celebrazioni per il 79esimo anniversario della Liberazione. Oltre 600 uomini tra polizia, carabinieri e polizia locale, saranno in strada per garantire la sicurezza nelle tante iniziative previste in tutta la città. A destare maggior allarme è il doppio appuntamento a Porta San Paolo. Come ogni anno, la comunità ebraica depositerà una corona presso la lapide in ricordo dei partigiani ebrei. La cerimonia è prevista alle 8 e mezzo. Dalle 8, però, avrà inizio il presidio antagonista dei movimenti di sinistra filo palestinesi. A lanciare l'iniziativa è stata Potere al popolo, ormai venti giorni fa, che aveva rivolto un appello all'Anpi e al Comune di Roma affinché prendessero una posizione contro Israele: «nella giornata della liberazione dal nazi-fascismo del 25



▲ **La cerimonia** La manifestazione a Porta San Paolo del 2023

Aprile siano al centro delle piazze i valori antifascisti, che oggi significano lotta contro la guerra e il genocidio che sta avvenendo in Palestina e non si tollerino simboli o presenza dell'occupante sionista a partire dalla presenza all'appuntamento cittadino di Porta San Paolo».

Alla manifestazione hanno aderito anche le associazioni che negli ultimi mesi hanno animato la protesta filo palestinese in tutta Italia, anche all'interno dell'università La Sapienza: gli studenti palestinesi, l'unione democratica arabo palestinese, l'associazione dei palestinesi e il coordi-

namento di solidarietà con il popolo palestinese. Nella loro locandina, una delle tre partigiane armate di Brera, rese celebri da uno scatto iconico, è associata al volto di una donna palestinese con la Kefiah e la fionda. Lo slogan è chiaro: «Mai più il vostro ipocrita 25 aprile. Liberazione è resistenza alla colonizzazione», si legge nella nota diffusa dalle 4 organizzazioni, che con queste parole spiegano la loro presenza: «Ci opponiamo alla politica del governo Meloni che appoggia incondizionatamente il regime coloniale di Israele e la sua politica di sterminio del popolo

palestinese. Per questo non tollereremo la presenza di alcun simbolo sionista nelle manifestazioni per il 25 aprile». La nota si chiude con un appello alla resistenza: «Contro ogni forma di colonialismo, a fianco dei fedayn che combattono l'occupante sionista, per la liberazione della Palestina».

La comunità ebraica - saranno in 200 - da giorni ha espresso tutte le proprie preoccupazioni alle forze dell'ordine. Le misure di sicurezza sono state messe a punto in un comitato per la sicurezza in prefettura e nel tavolo tecnico in questura di ieri.

Anche l'Anpi è impegnata per evitare che eventuali tensioni possano inquinare le celebrazioni del 25 aprile. Alle 8 e 30 l'Associazione nazionale dei partigiani renderà omaggio ai caduti delle Fosse Ardeatine. Intorno alle 10, da largo Benedetto Bompiani partirà il tradizionale corteo che si chiuderà alle 11 e 30 a Porta San Paolo, dove già dalle 9 si esibiranno sul palco vari artisti tra cui Nicola Alesini e la Banda Ceccafumo.

Alle 10 e 30, invece, è prevista la partenza del corteo antifascista dei movimenti, composto da associazioni, centri sociali, sindacati di base, che da Largo delle Terme Gordiane attraverserà Centocelle e Quarticciolo. Il corteo terminerà al parco Modesto di Veggia dove ci saranno iniziative anche nel pomeriggio. A organizzare la manifestazione è «l'assemblea del 25 aprile di Roma est». Lo slogan della giornata, in sostegno anche al popolo palestinese, recita: «Liberarsi ora, Liberarsi ancora».



La stele a Matteotti a Riano

Il commento

Rocca che dimentica la stele a Matteotti

di **Eleonora Mattia***

Per il 25 aprile di nuovo polemiche su ciò che dovrebbe essere ovvio ma che, persino per esponenti istituzionali, ancora non lo è: la celebrazione dell'Antifascismo e della Resistenza quali valori fondanti della nostra Repubblica democratica, grazie ai quali l'Italia respinse l'assedio nazifascista.

Un'impresa iniziata proprio da Roma, che per questo ha ricevuto dalla Presidenza della Repubblica la «Medaglia d'Oro al valore Militare della Resistenza». Fu infatti dalla Capitale che partì il riscatto dalla dittatura fascista, che aveva trascinato il Paese nella guerra nazista condannandolo a morte, fame, stupri.

Una scia di sangue, paura e miseria riesumata poi anche dai movimenti neofascisti, negli anni di piombo e delle stragi, con una spirale di odio che ha fatto ulteriori vittime, trasversalmente. Non serve fare la gara a chi oggi «vanta» più martiri. I morti sono morti. Sono i vivi a tenerli in vita attraverso la memoria.

Prendendo spunto dal discorso di Scurati censurato, che si apre con l'omicidio di Matteotti in quanto oppositore del fascismo, balza all'occhio l'assenza di premura contro questo delitto politico sia della premier Meloni che della Giunta Rocca, a fronte di quella avuta invece per vittime legate ad ambienti di estrema destra. Ad oggi infatti Meloni né Rocca sono mai stati a Riano per rendere omaggio al monumento eretto dove fu ritrovato il cadavere di Matteotti.

La Giunta Rocca non ha sbloccato i fondi destinati in bilancio, grazie al centro sinistra, ai 100 anni dalla morte di Matteotti ma ha subito stanziato quelli per il murale dedicato ai fratelli Mattei, a Primavalle, dove sono andati in scena i soliti saluti romani con braccio alzato, così come ad Acca Larenzia, nel quartiere Tuscolano, per i tre militanti morti di estrema destra. Ma la stele di Matteotti a Riano attende ancora. È rimasta nel cassetto la mia proposta di legge per inserire i riferimenti ad Antifascismo e Resistenza nello Statuto regionale.

Se Rocca e la maggioranza di destra vogliono dare un segnale chiaro all'opinione pubblica ne sollecitano la discussione in Consiglio regionale, sbloccano i fondi per il centenario di Matteotti, e si reclinano, assieme alla premier Meloni, a Riano, per onorare Matteotti ucciso per mano fascista. Perché i morti sono consegnati alla Storia, che prosegue nel significato dei gesti di chi rimane.

**Eleonora Mattia, Vicepresidente Pd Commissione Affari Costituzionali del Consiglio regionale del Lazio*

L'assalto nella notte

Blitz anarchico cassonetti a fuoco al Tuscolano

«Erano una ventina, tutti incapucciati, parlavano romano, avevano una cerata nera lunga. Sembravano mascherati, facevano impressione». Un assalto anarchico nel cuore della notte in solidarietà con Alfredo Cospito. Cassonetti rovesciati e dati alle fiamme, un'auto carbonizzata, bancomat inceneriti e le vetrine di tre istituti bancari prese a picconate. Sono stati dieci minuti di terrore quelli vissuti poco prima dell'alba di ieri mattina dai residenti dell'Appio Claudio, dove una cellula anarchica è entrata in azione seminando il panico fra viale Giulio Agricola e via Lucio Papirio. «Sembrava di essere in guerra», racconta un ambulante, che si è ritrovato faccia a faccia con gli antagonisti. «È accaduto poco prima delle 4. Sentivo botte ed esplosioni in sequenza. Pensavo stessero spaccando qualche auto parcheggiata. Sono stati rapidissimi. Li ho visti solo mentre fuggivano a piedi e loro se ne sono accorti. Mi hanno fissato un istante poi hanno proseguito la corsa, ma

non sono stato minacciato. Ho chiamato le forze dell'ordine solo dopo che sono andati via. Ero terrorizzato».

La testimonianza dell'uomo, che lavora in una frutteria in via via Caio Canuleio, è stata raccolta anche dagli investigatori della Digos di Roma che ieri mattina hanno acquisito le videocamere di sorveglianza della zona alla ricerca di dettagli utili. Le due banche prese di mira (Deutsche Bank e Intesa San Paolo) si trovano in viale Anicio Gallo. Sono stati colpiti a picconate i vetri e bruciati entrambi i bancomat. La stessa sorte è toccata all'ufficio postale di via Lucio Papirio, dove ieri mattina i clienti hanno trovato questo cartello: «chiuso per atto vandalico». Nel corso dei disordini, gli anarchici hanno posizionato alcuni cassonetti in mezzo alla strada per rallentare l'arrivo delle forze dell'ordine. Le fiamme di una campana del vetro incendiata, invece, hanno avvolto un'automobile in sosta che è rimasta completamente in-



▲ **L'incursione**

I danni causati dal blitz nella notte al Tuscolano: bruciati cassonetti della spazzatura e danneggiati bancomat e vetrine di tre istituti bancari

*Una ventina
di persone con
cappucci neri
ha danneggiato
anche tre banche*

cenerita. Tanta la paura tra i residenti, svegliati dal rumore delle devastazioni e degli pneumatici esplosi: «Sembrava che stessero sparando».

Gli investigatori non hanno dubbi sulla matrice anarchica dell'assalto, rivendicato con una serie di scritte: «Nessuna pace per chi vive di guerra» e «Anna e Alfredo Liberi». Il blitz è arrivato a poche ore dell'udienza in Cassazione per l'attentato alla scuola Allievi Carabinieri di Fossano del 2 giugno 2006, in cui la procura generale ha chiesto di confermare le condanne a 17 anni e 9 mesi per Anna Beniamino e 23 anni per Alfredo Cospito, il leader anarchico che lo scorso anno diede vita a un lungo sciopero della fame contro il carcere duro. — **marco carta**

Abbiamo a cuore la tua salute

Affidea leader europeo nell'erogazione di prestazioni di:



Diagnostica per Immagini

RMN Alto Campo | TAC con e senza mezzo di contrasto | RM aperta | Mammografia | Radiologia



Specialistica Ambulatoriale



Analisi di Laboratorio


Monterotondo

Via Salaria 187a
Monterotondo (RM)

06 900961

DS: Dott. Luigi Corinto




Tiburtina

Via Tiburtina 431
 Tiburtina - Roma

06 900961

DS: Dott.ssa Laura O. Baldini

Tuscolano

Via Lemonia 153, Via dei Sulpici 75/77 -  Giulio Agricola (RM)
Piazza Aruleno Celio Sabino 78 -  Giulio Agricola (RM)
Viale dei Salesiani 39 -  Subaugusta (RM)

06 87373

DS: Dott.ssa Angela Veraldi

Terni

Via Carlo Guglielmi 45
Terni (TR)

0744 402929

DS: Dott. Pietro Ferranti



Scopri il Centro Affidea più vicino
affidea.it



Scarica l'App
Affidea Connect Italy

Spacciatori di crack a 16 e 13 anni

“Così i clan reclutano i baby pusher”

di **Romina Marceca**

Spariscono gli adulti e a rimpiazzarli ci sono i figli o stranieri non regolari, tutti rigorosamente minorenni. Lo spaccio a Quarticciolo si fa con i baby pusher agli angoli della strada. Un'esigenza per mantenere viva l'attività che altrimenti andrebbe a picco.

Il business della droga non si può fermare e si alimenta di nuovi volti sempre più giovani. È un fenomeno crescente quello che stanno riscontrando i carabinieri della compagnia Casilino che da mesi collezionano, una dopo l'altra, operazioni antidroga al Quarticciolo.

Il quartiere, nonostante le numerose attività per togliere i ragazzi dalla strada, si ritrova ancora una volta a assistere all'arresto di un baby spacciatore. Stavolta si tratta di un 16enne, di Tor Sapienza, che non va a scuola con papà già in carcere per droga: stava spacciando con un complice di 13 che abita a Cerveteri e ha una piccola disabilità. Il minore di anni 14 “non è imputabile e quindi viene solo segnalato”, spiegano gli investigatori. Ma nelle tasche aveva 400 euro e 12 dosi di crack sono state trovate nascoste dentro un albero.

Figli d'arte o stranieri, i baby spacciatori sono addestrati a prendere il posto di criminali di maggior spessore che ormai si trovano in carcere. Basta leggere le ultime statistiche: 112 arresti da ottobre a marzo, di cui 4 minorenni e 76 stranieri soprattutto algerini. Il fenomeno dei minorenni nella piazza di Quarticciolo è nascente ma gli investigatori non negano di vedere nelle strade sempre più ragazzini.

Non ci sono più criminali professionisti: gli ultimi 11 sono stati arrestati la scorsa settimana. Tra i minorenni ci sono non solo i figli di alcuni degli arrestati ma anche adolescenti che arrivano da altri quartieri vicini come Prenestino, Tor Sapienza, Montesacro. Alcuni sono già tossicodipendenti e vengono pagati con le dosi, altri rischiano l'arresto per poche decine di euro in una giornata. Perché fino ai 14 anni i ragazzini si salvano dell'arresto ma dopo finiscono al centro di prima accoglienza di via Virginia Agnelli. Proprio come è accaduto al sedicenne appena arrestato. Il suo giovanissimo complice è ritornato a casa ma non è escluso che presto tornerà in strada.

Le droghe più vendute al Quarticciolo secondo quanto riscontrato sul campo dai carabinieri sono il crack e la cocaina. Proprio la settimana scorsa erano stati in 11 gli arrestati nella piazza di spaccio tra le strade del quartiere a est di Roma. I militari hanno colpito dove i clienti pos-

sono acquistare 24 ore su 24 soprattutto crack e cocaina. I militari della Stazione di Roma Tor Tre Teste in particolare hanno arrestato un giovane di 18 anni di nazionalità egiziana e un 36enne

I due minorenni fermati con soldi e droga al Quarticciolo. Il più giovane subito rilasciato “non è imputabile”

originario del Marocco mentre cedevano dosi ai loro clienti. Fermati in flagranza, identificati erano entrambi elementi già noti alle forze dell'ordine e con piccoli precedenti. Scoperti anche i nascondigli dei pusher che cercano posti sempre più inusuali: stavolta le dosi erano dentro una scatola con una trappola per topi e in un cestino dell'immondizia. C'erano diverse confezioni di hashish e crack già pronti per la vendita al dettaglio. I carabinieri hanno scoperto anche come una 47enne aveva trasformato una cabina dell'elettricità nel suo nascondiglio per spacciare: all'interno 16 dosi di crack e cocaina.



Una pipa utilizzata per fumare il crack



Il soccorritore

“Sono ritornato nella Spa per salvare tutti i clienti da quella nuvola di cloro”

Ha ancora la maschera dell'ossigeno ma è fuori pericolo. Tajeb Abderrazzak, 59 anni, si occupa di facchinaggio e manutenzione nell'hotel Barberini di via Rasella. Tre giorni fa c'è stato un errore nella miscela del cloro nella piscina della Spa e lui è stato l'intossicato più grave tra gli otto soccorsi dalle ambulanze. La procura ha aperto un'inchiesta per lesioni personali, legate alla violazione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. Gli accertamenti sono della polizia locale, l'hotel è ancora inagibile e i 35 ospiti sgomberati sono stati sistemati in altri hotel. Ma a Tajeb Abderrazzak qualcun dovrebbe dire grazie perché ha avuto il coraggio di entrare dentro la Spa già invasa dal fumo provocato dal cloro per «salvare tutti quelli che erano in hotel». Parla a fatica ma ci tiene a dare la sua versione dall'ospedale San Giovanni.

Come li ha salvati?

«Ho aperto le finestre della Spa e quel fumo è uscito fuori, altrimenti sarebbe salito sopra ai piani alti»

Ci spiega cosa è accaduto quella mattina?

«Ero al piano zero, nella hall. Erano le 9 circa quando mi è venuto incontro un collega che era molto agitato. Mi ha detto “Mi è caduto il cloro, l'ho versato”. Lui è straniero e parla un italiano poco chiaro. Però ho compreso che era successo qualcosa di grave ma non riusciva a spiegarmi bene cosa».

E cosa avete fatto?

«Gli ho subito detto che dovevamo tornare indietro, che avremmo dovuto aprire le finestre altrimenti ci saremmo intossicati tutti. Ma lui ormai era confuso, tossiva, aveva il panico addosso. Non poteva aiutare nessuno. Aveva troppa paura e si sentiva responsabile per quello che era successo. Allora ho capito che dovevo fare qualcosa io. Ho preso

un'asciugamano, l'ho messa sulla bocca. Sono sceso e quando sono arrivato negli scalini le gambe già mi tremavano perché la puzza era troppo forte».

Cosa ha trovato?

«Era tutto invaso da quel fumo bianco. Mi sentivo svenire e per un attimo ho pensato di andare via. Poi mi sono detto “Non è giusto, devo aiutare tutti quanti”. E così mi sono fatto forza, ho aperto la finestra il fumo è uscito fuori. Ho cercato di tornare indietro ma già sentivo che stavo per svenire. Premevo l'asciugamano sulla bocca il più forte possibile».

È riuscito a arrivare al piano superiore?

«Sì, barcollando. Ho iniziato a tossire e a vomitare. Ho capito che mi stavo aggravando e allora subito mi hanno soccorso, poi è arrivata l'ambulanza e sono stato portato in ospedale. Da oggi sto meglio ma ieri è stato molto brutto».

Nessun ospite è rimasto intossicato gravemente. Un po' merito suo.

«Sì, spero che lo vengano a sapere. Non ho voluto farmi i fatti miei».

Lei ha un contratto regolare?

«Ho firmato un contratto per due mesi di prova. Ora è successo tutto questo ma spero di essere riconfermato. Abito da 40 anni in Italia e ho un disperato bisogno di lavorare».

Il suo direttore l'ha chiamata?

«Sì, mi ha chiesto come stessi. Sono molto dispiaciuto per quanto è accaduto. Spero che l'hotel ritorni a funzionare al meglio».

— **romina marceca**

▼ **Protagonista**

Tajeb Abderrazzak lavora all'Hotel Barberini



— “
Ho aperto le finestre per evitare che il vapore salisse ai piani superiori dove c'erano gli altri ospiti
” —

DAL 1945 ► L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE EX DEPORTATI RIUNISCE CHI HA VISSUTO IL DRAMMA DEI CAMPI DI CONCENTRAMENTO NAZISTI, IN PRIMA PERSONA O ATTRAVERSO LE TESTIMONIANZE

ANED e l'impegno per mantenere viva la Memoria

L'Associazione Nazionale Ex Deportati (ANED) è nata nel 1945, con l'atto fondativo che risale al settembre dello stesso anno. Gli italiani nei campi delle SS furono circa 40mila, di cui 8.500 ebrei. Gli altri furono in grandissima maggioranza deportati per motivi politici. «L'associazione – racconta il presidente dell'ANED, Dario Venegoni – nasce nel 1945 dall'incontro dei superstiti rientrati a casa con i familiari di coloro che purtroppo non sono sopravvissuti. Da sempre, così, nell'associazione convivono diverse generazioni, e c'è un'altissima percentuale di donne. In questo senso, è sempre stata un'associazione diversa da quelle tipicamente combattentistiche».

L'ORGANIZZAZIONE

«Nel corso della sua storia – racconta il presidente – ANED è rimasta sempre unita, diventando unica al mondo per la sua organizzazione. Ha riunito tutti coloro che sono stati deportati nei campi gestiti dalle SS durante la Seconda guerra mondiale. Ancora oggi, tra gli iscritti, ci sono 16 superstiti dei lager, di cui quattro compiono 100 anni quest'anno e due hanno già superato questa soglia».

LE INIZIATIVE

Come racconta lo stesso Venegoni: «L'associazione ha promosso due filoni di iniziative: da una parte ha sostenuto e gestito studi e ricerche sulla deportazione, permettendo la creazione di elenchi attendibili dei depor-



DARIO VENEGONI, PRESIDENTE DI ANED



LA COMMEMORAZIONE AL CASTELLO DI HARTHEIM



ANED IN MANIFESTAZIONE DURANTE LA FESTA DELLA LIBERAZIONE

tati e promuovendo una comprensione più profonda degli eventi. Dall'altra, ha svolto un'importante attività di testimonianza nelle scuole, toccando intere generazioni di studenti che hanno potuto ascoltare direttamente i racconti dei deportati». Per potenziare la propria attività di divulgazione, l'organizzazione si è dotata del proprio sito web già a partire dal 1997, mentre il giornale dell'associazione esce da oltre 50 anni. «ANED ha anche organizzato mostre e grandi eventi civili, ma il suo capolavoro è stato il gemellaggio tra Prato ed Ebensee. Questa iniziativa – prosegue il presidente Venegoni – è nata dalla sensibilità e dalla forza di due operai pratesi deportati,

che hanno voluto collegare la loro città non con un'altra vittima di deportazioni, come era solito fare, ma con il luogo dove molti toscani sono stati deportati e uccisi». ANED è stata pioniera nella difesa della memoria del campo di Gusen, luogo dove il 75% degli italiani deportati è stato sterminato. Qui, ha acquistato il terreno in vendita che ospitava ancora il forno crematorio del lager e ha collaborato con altre organizzazioni per costruire un grande memoriale progettato dal collettivo di architetti BBPR, in particolare da Lodovico Barbiano di Belgiojoso, ex prigioniero di quel campo. Oggi l'associazione si è data due grandi obiettivi: digitalizzare tutti i documenti prodotti dall'ANED in 80 anni, ovunque si trovino, e compilare le biografie di tutte le deportate e di tutti i deportati italiani nei campi nazisti. «Sono progetti ambiziosissimi – conclude Venegoni – ma contiamo di concluderli per il maggio del 2025, nell'80° della Liberazione».

Per informazioni: deportati.it

Ancora oggi tra gli iscritti ci sono 16 superstiti dei lager, quattro prossimi ai 100 anni

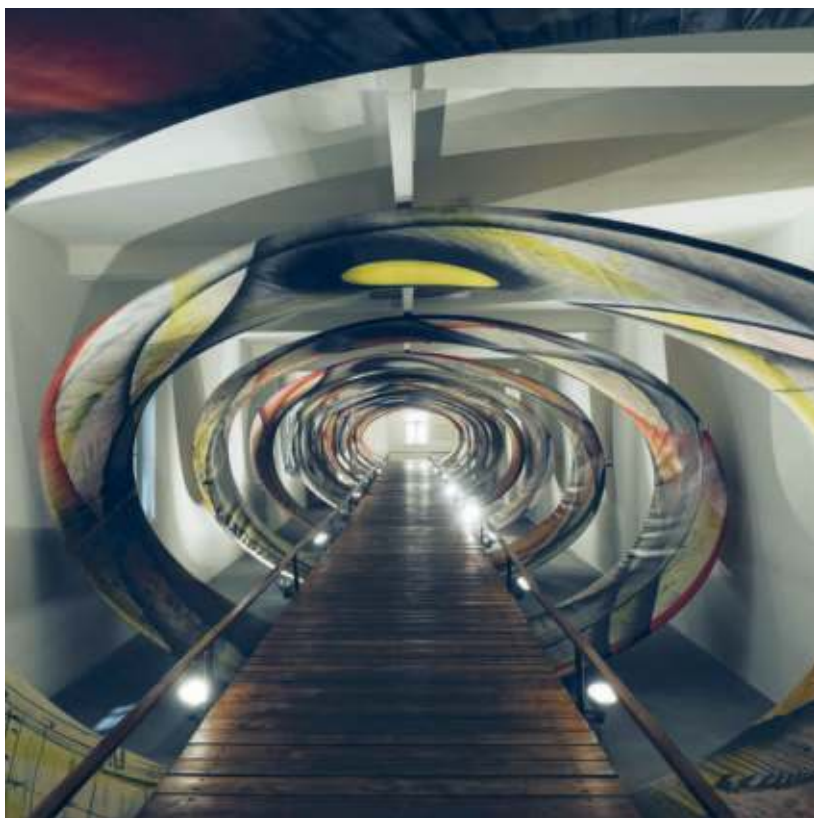
IMPEGNO ► DA DECENNI ANED ORGANIZZA VIAGGI PER VISITARE I TRAGICI LUOGHI DELLE DEPORTAZIONI

Itinerari per non dimenticare il momento più buio della storia

Fin dalla fine della Seconda guerra mondiale, l'ANED organizza viaggi per visitare i campi di concentramento dove i nazisti internavano i deportati italiani. I primi furono organizzati dagli stessi superstiti che si offrivano di accompagnare i familiari di chi sfortunatamente non era mai tornato. «Da allora e per i decenni successivi abbiamo organizzato questo tipo di viaggi che sono stati sempre guidati da chi quei luoghi li ha vissuti. Oggi continuiamo l'attività facendo un grande lavoro di preparazione all'esperienza, curandoci di far sapere ai viaggiatori tutti i dettagli di cosa è successo prima di portarli in visita in loco».

IL CONTRIBUTO ALLA MEMORIA

Anche quest'anno l'ANED parteciperà alla manifestazione più importante che riunisce migliaia di persone a Mauthausen, che celebra l'anniversario della liberazione del campo, il 5 maggio, e ribadisce i valori di pace e di solidarietà contenuti nel Giuramento che fu approvato il 16 maggio 1945 dai deportati di tutti i paesi appena liberati. «Noi rappresenteremo di gran lunga la delegazione nazionale più numerosa, portando con noi intorno ai primi di maggio 1.800 ragazzi provenienti da tutte le regioni d'Italia. È uno sforzo immane, che a volte viene riconosciuto, trovando il sostegno degli enti locali, e a volte no. Ci sono delegazioni che per presenziare compiono 4-5 giorni di viaggio. Noi – pro-



IL MEMORIALE ITALIANO UN TEMPO AD AUSCHWITZ OGGI È A FIRENZE ED È DI PROPRIETÀ DI ANED FOTO NANNI FONTANA

segue il presidente di ANED – saremo protagonisti di questo evento anche perché siamo in contatto con altre organizzazioni internazionali per cercare di fare in modo che questa manifestazione da oggi in poi diventi una ce-

rimonia dove i protagonisti siano i ragazzi di tutto il mondo che ogni anno vengono lì. È importante che i ragazzi vengano messi al centro, per promuovere e dare nuova linfa ai movimenti per la pace e per la tolleranza».

MERITO CIVILE

L'attività premiata con la Medaglia d'Oro



Con un decreto firmato il 28 febbraio scorso, il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha conferito all'ANED la Medaglia d'Oro al Merito Civile per essersi «sempre distinta nella meritoria attività di difesa dei valori della Costituzione repubblicana e degli ideali della Resistenza al nazifascismo, di conservazione della memoria storica di quanti sacrificarono con anni di carcere, di confino, di internamento, la loro vita per amore della Patria e per restituire libertà e democrazia al popolo italiano». «La medaglia – racconta il presidente dell'ANED Dario Venegoni – ci ha dato un'enorme soddisfazione

e la dedichiamo a quanti prima di noi hanno saputo fare opera di pace e informazione per promulgare l'amicizia tra i popoli e per praticarla, contro ogni discriminazione, contro il razzismo e qualunque violenza politica». «È una medaglia che premia l'attività di questi 80 anni – prosegue Venegoni – la prendiamo noi ma le motivazioni per il riconoscimento le hanno costruite chi ormai non c'è più. Patiamo un po' la nostalgia, visto che chi ha reso possibile tutto questo non è qui a poter gioire con noi della medaglia al merito. Cionondimeno, saremo eternamente grati al Presidente Mattarella».



I piaceri del
Gusto

ANNO 3 N° 25

25 APRILE 2024



la Repubblica
ROMA

2 L'ECCEZIONE

**L'anticonformismo
degli chef di Sintesi
che vale una stella**

3 L'INTERVISTA

Arcangelo Dandini
**“La mia infanzia
in quei ritrovi genuini”**
di MARINA DE GHANTUZ CUBBE

5 I CONSIGLI

**Tra i locali di Ariccia
guida alle migliori
gite fuori porta**
di VALENTINA LUPIA

6 LE ECCELLENZE

**Verdure e formaggi
quando il territorio
finisce nel piatto**

7 GLI ABBINAMENTI

**E come dice la canzone
nel bicchiere è meglio
il vino “de li Castelli”**
di ALESSIO CAMPANA



La nostra carta proviene
da materiali riciclati
o da foreste gestite
in maniera sostenibile

Sotto alla frascchetta il pranzo è servito

Nate come luoghi semplici dove consumare in compagnia il proprio pasto in un fagotto hanno preso piede fino a diventare un rito imprescindibile della cucina della Capitale

di VANIA COLASANTI



ILLUSTRAZIONE DI TIAGO GALO

Vino e porchetta

l'antico fagotto

diventato cult

di VANIA COLASANTI

H

appy hour de Noantri. Un sano bicchiere di vino invece di un colorato spritz e una croccante porchetta al posto dei finger food. È la rivincita della fraschetta, un tempo locanda dei poveri che oggi fa tendenza. Ai Castelli Romani, ma anche in città, sosta golosa diventata gourmet.

Non una foglia di vite, ma una frasca di alloro o di ulivo appesa sulla porta delle cantine a indicare l'avvento del vino nuovo. Poi è bastato aggiungere un paio di tavolacci in legno, delle panche come seduta, allestire delle pagliette all'esterno. E la domenica hanno cominciato ad arrivare numerosi: fagottari muniti di pane e porchetta portati da casa. Intorno a un buon bicchiere di vino novello, è così nata la fraschetta.

In principio fu Frascati, il comune dei Castelli Romani il cui nome deriverebbe proprio dalle frasche da ardere. Ma forse anche da "in frascata", i giacigli improvvisati vicino alle chiese dove nel 1191 trovarono riparo gli abitanti scampati alla distruzione dell'antica Tusculum. Così come Frascati è poi diventato anche sinonimo del vino bianco DOC, giallo paglierino, dalle delicate note floreali, che accompagna i piatti di quelle locande, inserite nelle più rinomate guide enogastronomiche internazionali.

Le prime fraschette risalgono all'antica Roma, per poi consolidarsi nel Medioevo, quando lungo il tragitto per arrivare in città, i contadini che partivano dalle campagne limitrofe improvvisavano soste occasionali per la vendita dei loro prodotti. Ma i punti di ristoro stanziali che si diffondono presto nei paesi dei Castelli Romani, pur nella loro semplicità, sono da subito i più organizzati. A fare la differenza con le osterie, almeno originariamente, era l'assenza della cucina. Nello spartano menù, pane, salumi, da accompagnarsi ai

piatti portati da casa nei fagotti, dentro grandi tovaglioli annodati. Fino all'avvento della mitica porchetta, di cui il comune di Ariccia rivendica la paternità, con i locali lungo le vie di tutto il paese. Ariccia, la cittadina principe delle fraschette.

Insieme ai litri di vino, scorrono anche i secoli che cambiano le abitudini. Non più solo taglieri di salumi, porchetta e le famose coppiette - due barrette di carne di cinghiale o di cavallo, essiccata e affumicata - ma anche piatti gourmet caldi della tradizione romana: gricia, carbonara, matriciana, arrabbiata, cacio e pepe, vignarola, cicerchia con tajolini fatti in casa, broccoletti e salsicce. Il tutto rigorosamente annaffiato da un buon vino della casa, meglio se ordinato direttamente in romanesco: barzilai, dal nome dell'onorevole Salvatore Barzilai che alla fine dell'Ottocento, durante la campagna elettorale, offriva una caraffa di vino da 2 litri; tubo o tubbo pari a 1 litro; fojetta per mezzo litro; quartino o mezza fojetta per ¼ di litro; chierichetto per 1/5; sospiro o sottovoce per 1/10 di litro. Stesse quantità anche per la Romanella che è il tipico vino rosso leggermente frizzante. La formula è spendere il giusto, mangiando tanto e bene, in un ambiente spartano, dalle tovagliette di carta, i bicchieri di vetro spesso. Con i de hors gettonati a partire dalla primavera.

Perché i Castelli Romani - dalle fortezze e ville nobiliari che caratterizzarono da subito la zona - sono legati alla tradizione vinicola? La leggenda narra che Saturno, scacciato dall'Olimpo dal padre Giove, si rifugiò nel Lazio, esattamente intorno al lago di Albano e dove insegnò la coltivazione della vite a Giano. Numa Pompilio, secondo re di Roma, avrebbe trovato la piantina a Nemi e la portò nell'antica urbe.

Tra i frequentatori delle fraschette, l'autore e conduttore radiofonico Marco Presta, da quasi trent'anni alla conduzione quotidiana su Rai RadioDue, con An-

La storia narra che i contadini in viaggio per Roma si fermassero a vendere i loro prodotti



Il culto

Uno dei must assoluti nelle fraschette dei Castelli è la porchetta, ormai un classico della cucina della Capitale e della sua provincia: ci sono anche locali che scelgono prepararla artigianalmente in casa

tonello Dose, del *Ruggito del Coniglio*. Lui, abitando all'Appio Claudio, va in gita ai Castelli quasi ogni weekend: «La fraschetta è iniziata come una piacevole autogestione alimentare, prerogativa che solo quei locali hanno. Anch'io a 20 anni mi portavo il cosiddetto fagotto da casa, anzi il cartoccio: affettati, supplì, da accompagnare con pane e vino locale. Un mangiare frugale ma altamente evocativo. In un'Italia povera, la gente aveva così la sensazione di andare al ristorante, prerogativa riservata a matrimoni e Comunioni. Oggi frequento "Le Fraschette", un locale nella vallata dei Pratoni del Vivaro, vicino a Rocca di Papa: un ambiente meraviglioso, immerso nella natura».

Dallo chef Gianfranco Vissani arriva un suggerimento: «Le buone tradizioni vanno sempre salvaguardate. Ma attenzione alla cottura della porchetta che deve avvenire ad alta temperatura, tra i 140-160 gradi, altrimenti se ne perde tutta la croccantezza e la piacevolezza».

Per il regista e attore Ricky Tognazzi la fraschetta evoca subito la celebre canzone romanesca portata al successo da Gabriella Ferri: «Di quando l'oste ar vino c'ha messo l'acqua. Quella romanità lì, da società dei magnaccioni. Mio padre Ugo progettava di aprirne una accanto alla sua tenuta della Tognazza. Le fraschette, un tempo destinate a gente meno abbiente, vanno salvaguardate. Oggi sono anche sostituite dai food-truck, quelle roulotte che lungo il lago di Albano, ma anche in città, permettono di degustare un buon panino con la porchetta, di mangiare fave e pecorino, bere un bicchiere di vino leggero. Una sosta non programmata, che appare dopo una curva e che regala una pausa meravigliosa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASSAGGI

Salone dell'Enogastronomia





I piaceri del Gusto

DIRETTORE RESPONSABILE:
Luca Ferrua

CAPO DELLA REDAZIONE
DI ROMA:
Francesca Giuliani

A CURA DI:
Maria Elena Vincenzi

ART DIRECTOR:
Angelo Rinaldi
Francesco Franchi

Sede *ilgusto.it*:
Via Lugaro, 15
10126 - Torino

CONSIGLIO DI
AMMINISTRAZIONE
PRESIDENTE:
Maurizio Scanavino

AMMINISTRATORE
DELEGATO
E DIRETTORE GENERALE:
Corrado Corradi

CONSIGLIERI:
Gabriele Acquistapace
Fabiano Begal
Alessandro Bianco
Gabriele Comuzzo
Francesco Dini

Società soggetta
all'attività di direzione
e coordinamento di
GEDi Gruppo Editoriale
S.p.A.

PRESIDENTE:
John Elkann

AMMINISTRATORE DELEGATO:
Maurizio Scanavino

DIRETTORE EDITORIALE:
Maurizio Molinari

TITOLARE TRATTAMENTO DATI:
GEDi News Network
S.p.A.
Soggetto autorizzato
al trattamento dati
(Reg. UE 2016/679):
il Direttore Responsabile
della testata.

PUBBLICITÀ:
A. Manzoni & C.
Via F. Aporti 8 - Milano
Tel. 02/574941

REGISTRAZIONE
TRIBUNALE
DI TORINO
Registro stampa
n. 30/2021 del 4.5.2021

“Quei ritrovi genuini tra le vigne”

di MARINA DE GHANTUZ CUBBE

L

a sua è la cucina della memoria e quando lo Chef Arcangelo Dandini torna con i ricordi alla sua infanzia vissuta ai Castelli, sembra dipinga un quadro: le fraschette sono una festa in mezzo alle vigne dove lui bambino canta, balla e gusta la porchetta; un momento di ritrovo per persone genuine che finito il lavoro si incontrano e stanno insieme. Per Dandini, classe 1962 e quarta generazione di ristoratori romani, il viaggio nei sapori laziali che offre ai clienti della sua osteria gourmet in Prati, inizia da qui.

La parola “fraschetta” dove la porta col pensiero?
«A un ricordo familiare legato a mio padre ma soprattutto a mia mamma perché da questo lato della famiglia avevamo un nonno e uno zio con molte vigne. Noi siamo di Rocca Priora e le vigne si trovavano tra Frascati, San Cesareo, Monte Porzio. Andavamo a vendemmiare e una parte del vino veniva consumata a casa, un'altra veniva venduta nelle varie fraschette di Rocca Priora e Monte Porzio. I passatempi estivi, per noi bambini di 7, 8 anni, erano molto belli: si stava nelle fraschette all'aria aperta, alcune addirittura erano in mezzo alla vigna».

Originario dei Castelli
Lo chef Arcangelo Dandini

Quindi vino a volontà.
«Si metteva il vino nuovo accompagnato da cibo, ancora adesso a Frascati qualcuna accetta clienti che si portano il proprio sacchetto. Le famose “incartate” di porchetta o di coppiette. Poi ci si portava il pane, rigorosamente di Lariano o Genzano. L'oste non metteva mai un limite al vino che si poteva bere...d'altronde la porchetta e le coppiette erano talmente salate che era impossibile non continuare a bere. Sono diventato sommelier nel corso degli anni e ho sempre pensato alle descrizioni organolettiche date dai miei: “asciutto”, “pastoso”. I colori erano sempre molto carichi: c'era la Malvasia puntinata, i trebbianelli. Ho un ricordo di questi vini color oro».

Ma al contrario di oggi, nessuno cucinava?
«Qualcuno faceva l'osteria con uso di cucina: il piatto era l'arrabbiata, paste con peperoncino aglio e pecorino che si mangiava con il cucchiaino perché si trattava di cannolicchi e che ho sempre chiamato falsa amatriciana. Anche questa pasta come le coppiette era un piatto salato e così si vendeva più vino».

Lei era bambino, già beveva il vino?
«Nell'ultimo libro che ho scritto, *Racconti d'osteria*, racconto un episodio ambientato in una cantina di un mio zio. Io, bambino, bevevo la gazosa. Oppure la spuma: acqua zucchero e agrumi. Ci era concesso al massimo un cucchiaino di vino bianco nella gazosa. Anche i miei parenti non si ubriacavano mai, bevevano giusto quel pochino per stare in compagnia. La fraschetta era un'unità di raccordo tra un certo tipo di ceto sociale. Però anche da Roma venivano e i più abbienti non disdegnavano la situazione perché era una festa per gli amici finito il lavoro. Un luogo e un momento di aggregazione».

Ha ricordato i colori del vino di allora e la gazosa, il cibo invece? Coppiette o porchetta?
«Mi ricordo bene il piccante delle coppiette: non amo il piccante nella carne secca forse proprio perché quando me lo facevano assaggiare ero bambino. Però ho un grande ricordo della porchetta, era la mia preferita. Come fa a non piacere la porchetta? Ricordo che la prendevamo in piazza a Frascati dove c'era un uomo che a me sembrava enorme con un coltello altrettanto grande e che dava certe coltellate... Mi ricordo il profumo della carne, sempre calda».

Cosa porta dietro di tutti questi ricordi?
«Tutto. Ci ho costruito sopra un lavoro e la mia personalità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ECCEZIONE

Sintesi stella che brilla tra le fraschette

«Ogni giorno qualcuno ci chiede perché non abbiamo aperto a Roma. Ma qui è tutta un'altra storia, la vita è più lenta e abbiamo anche il nostro orto». Gli chef Sara Scarsella e Matteo Compagnucci, insieme alla sommelier e manager di sala Carla Scarsella, qualche anno fa hanno preso una decisione netta. In un territorio che come quello di Ariccia — il locale si trova in viale dei Castani 17 — che attira ogni giorno romani e turisti in cerca della fraschetta più tradizionale, questi tre giovani hanno deciso di fare una scelta diversa. Apre, l'1 marzo del 2020, proprio pochi giorni dell'annuncio del lockdown, un ristorante gourmet che già si è guadagnato anche una stella Michelin. Il menu racconta il territorio, ma va anche oltre: «Utilizziamo tecniche orientali e metodi di conservazione nord europei», conosciuti durante viaggi, esperienze, studio. E così nel

FOTO DI ANDREA DI LORENZO

menu ci sono terra, mare, lago, bosco, ingredienti provenienti da piccoli agricoltori, allevatori e produttori e «fermi ambasciatori dell'etica ecologica». Quaglia arrostita, cavolfiore e aglio nero, spaghetti ostrica e burro acido e pescato secondo frollatura e salsa al mais fermentato solo alcuni tra i piatti proposti dal ristorante in questa stagione. - va.lu.

GI

Laziale

VITERBO 18 • 20 MAGGIO

PALAZZO DEI PAPI • PIAZZA SAN LORENZO

ASSAGGISALONE.COM

CON IL CONTRIBUTO DI

Camera di Commercio Roma

CON LA PARTECIPAZIONE DI

REGIONE LAZIO

PARTNER

Slow Food

FOMASAL

tutti questi quotidiani, riviste e libri sono frutto del lavoro esclusivo del sito eureka.kd.motorcycles per favore lasci perdere i ladri parassiti che rubano soltanto vanificando il lavoro degli altri e venga a sostenerci scaricando da noi, la aspettiamo!



Andreotti

Pasticceria • Gelateria • Caffetteria dal 1931



Dal 1931, l'arte del dolce nella storia di Roma e d'Italia.

Storia: Dal 1931, un locale che ha fatto la storia della pasticceria romana, grazie alla famiglia Andreotti, che da sempre gestisce l'attività.

Eccellenza: Selezionata dal Gambero Rosso come una delle migliori pasticcerie di Roma e d'Italia.

Passione: Un amore per la pasticceria che si traduce in ogni morso.

Tradizione e innovazione: Ricette tramandate di generazione in generazione, unite a una costante ricerca di nuovi sapori e accostamenti.

Qualità: Ingredienti di primissima scelta, lavorati con cura e maestria per creare dolci unici e irresistibili.



Seguici su



Via Ostiense 54/b
Roma (RM)
☎ 06.5750773
☎ 391 1080068
email: info@andreottiroma.com

L'AGRICOLTURA È GRANDE E SENZA CONFINI, COME LO SPAZIO

Lo sa bene Arben, agronomo e titolare di Frutta di Eccellenza, che da 34 anni mette la sua esperienza al servizio dei cittadini romani.

I NOSTRI VALORI

SALUTE: Scegliamo terreni collinari incontaminati: l'acqua utilizzata per l'irrigazione è rigorosamente potabile. Nutriamo le nostre piante solo con i **fertilizzanti naturali e biologici**, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.

FIDUCIA: Conosciamo personalmente i titolari delle aziende agricole con cui collaboriamo, selezionando **solo aziende con almeno 50 anni di esperienza** nell'agricoltura.

COMPETENZA: In qualità di agronomo di campo, **seguiamo ogni fase del processo produttivo**, assicurando che ogni frutto sia perfetto sotto l'aspetto della qualità e della genuinità.

TRADIZIONE: In un mondo dove il profitto diventa l'unico obiettivo delle aziende, **FRUTTA D'ECCELLENZA** ha ancora a cuore la **salute** e la **soddisfazione** delle persone.



Via Ostiense 61 - Roma | www.fruttaeverduradieccellenzafornitureroma.it



Ad Ariccia

tra coppiette

e prosciutto

Piatti semplici e abbondanti ma con prodotti di qualità del territorio: questa è la chiave del successo delle fraschette migliori. E c'è anche chi oltre all'arredamento a tema durante il pasto propone musica e stornelli

di VALENTINA LUPIA



Alcune hanno dei taglieri spaziali, altre una porchetta ricercatissima, altre ancora superano tutte le altre per i primi piatti della tradizione. Non è cosa facile selezionare le migliori fraschette di Ariccia,

perché da quelle di via dell'Uccelliera a quelle di via Borgo San Rocco – queste le due strade dove se ne trovano di più – tutte negli anni hanno saputo ritagliarsi una loro clientela fissa. Alcune anche puntando sul folklore degli stornellatori che tra l'antipasto e il primo irrompono nel locale.

Mastro Titta, per esempio, è un'osteria su due piani che propone probabilmente la migliore carbonara di Ariccia. Cremosa, saporita, abbondante. Una gioia per gli occhi e per il palato. L'antipastone comprende mozzarella, ricotta con miele, noci e pepe nero, caciotta della campagna romana, prosciutto d'Assisi, insaccati vari e l'immane porchetta d'Ariccia, frittatina di zucchine, verdure miste e pane cotto in forno a legna. Da aggiungere ci sono trippa alla romana, fagioli e salsicce, polpette al sugo, melanzane alla parmigiana. Poi si passa a sua maestà la carbonara, che divide la carta con altri primi tradizionali e con fettuccine ai funghi e pappardelle al cinghiale. Le portate sono abbondanti e vedere passare i secondi in sala è più unico che raro, ma tra i piatti proposti la scamorza con la cicoria è tra i più gustosi. I dolci sono fatti in casa: punto in più.

In cima a via dell'Uccelliera c'è Pochi ma buoni. Un nome che la dice lunga: è probabilmente una delle fraschette più piccole, se non si considerano i posti all'aperto. La preparazione dell'antipasto – punto di forza di tutti i locali di questo genere – avviene direttamente sul bancone a vista. Fagioli, pane, porchetta, mortadella, prosciutto e tanto altro: secondo gli habitué di Ariccia è uno dei più buoni, ma anche dalla cucina non si fanno parlare dietro e propongono spesso primi più fantasiosi realizzati con ingredienti tradizionali e locali. Non è raro vedere entrare gli stornellatori e così il piccolo locale si trasforma in una grande festa.

I primi piatti

Secondo la tradizione, dopo la carrellata abbondante di antipasti, arrivano i primi classici della tradizione romana come amatriciana e carbonara, anche questi in quantità generose

LA GITA FUORI PORTA



Come arrivare ai Castelli

Ci sono diversi modi per arrivare ai Castelli Romani. Con la metro: linea A fino ad Anagnina e poi Cotral in direzione Ciampino, Velletri, Rocca Priora o Rocca di Papa. Tra le fermate ci sono Marino, Albano Laziale, Ariccia, Genzano, Lariano. Si può portare anche la bici per poi proseguire in questo modo per qualche chilometro (sul posto ci sono anche diversi percorsi da fare). Il treno dalla stazione Termini è un'altra soluzione per chi non può o non può utilizzare un'automobile: si può scendere a Frascati, Albano Laziale, Marino, Velletri e tante altre località del territorio.

L'Osteria dar Vignarolo è un'altra delle fraschette più gettonate. Si parte con coppiette, salumi, formaggi, una delle migliori porchette della zona, poi cucina casareccia e carne alla brace. Tutto accompagnato dalla Romanella, il vino locale frizzantino e dolce. L'inizio è affidato al prosciutto, alla porchetta, alla mozzarella e alla ricotta di bufala, alle coppiette di maiale e di cavallo, ai fagioli con le cotiche, alle polpette fritte poi ancora a scamorze, trippe e bruschette. Tra i primi, anche la polenta, pappardelle al sugo di cinghiale, rigatoni con pajata o coda alla vaccinara. C'è anche una chicca: la cacio e pepe nella forma di pecorino. Tagliate, bistecche, arrostiti e filetti chiudono il pasto insieme a contorni e dolci.

E ancora. Lo staff dell'Osteria di Corte – fraschetta aperta dal 2003 – a marzo di quest'anno è volato a Chengdu, in Cina, per raccontare a ristoranti e alberghi la tradizione gastronomica della provincia di Roma. Un onore incassato dopo che anni fa Alessandro Borghese, chef e presentatore del programma in onda su Sky Uno "4 Ristoranti", ha premiato la cacio e pepe di questo locale come la migliore dei Castelli Romani. Mica poco.

La fraschetta Brigante Gasperone prende il nome dalla storia del brigantaggio del Lazio. E a questo si ispira anche l'arredamento, rustico con alcuni oggetti storici e di richiamo contadino. I prodotti, promettono dal locale, provengono da piccole realtà produttive artigianali. Una delle ragioni per sedersi qui è la porchetta, che è autoprodotta. Finisce nell'antipasto insieme a ricotta, formaggi, peperoncini ripieni, melanzane grigliate, spianata romana, salsicette stagionate di suino, coppiette di maiale, pancetta alla griglia con aceto balsamico. Tra i piatti della casa – per la maggior parte dei primi è possibile anche ordinare una mezza porzione – ci sono le fettuccine della casa, "all'imboscata": funghi porcini, pachino, rughetta e scaglie di parmigiano.

La fraschetta Dar Burino, infine, è frequentata da compagnie e gruppi d'amici che cercano più che altro un luogo goliardico dove trascorrere un pranzo la domenica. Sì, perché l'aspetto caratteristico di questo ristorante sono la sala e gli arredi osé.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'eccellenza del territorio finisce nel piatto

di VALENTINA LUPIA

Salumi, formaggi, vegetali e addirittura zafferano. Sulle tavole delle fraschette dei Castelli Romani finiscono decine di prodotti locali, frutto del lavoro quotidiano e appassionato di tantissime aziende del territorio.

Tra Roma e i Castelli, nel piccolo insediamento abitativo di Falco gnana, ecco il Caseificio De Juliis. Si tratta di un'azienda attiva da decenni, che ha mantenuto la manualità in gran parte delle produzioni. Col latte proveniente direttamente dagli allevatori della zona e che hanno a cuore il benessere animale vengono realizzati ricotta, giuncata, primo sale, scamorza, mozzarel-

la, caciotta e pecorino. C'è anche il caciofiore di Columella, presidio Slow Food, «fatto con caglio vegetale aziendale, e altre tipicità ottenute secondo le ricette dell'antica Roma, pervenute nel De Re Rustica di Lucio Giunio Moderato Columella del 50 dopo Cristo».

C'è anche l'Azienda agricola Depau. Si trova a Grottaferrata e dal 1978 è specializzata nella produzione di formaggi a base di latte ovino, come pecorino semi-stagionato o stagionato, primo sale, ricotta, caciotte e tanto altro.

Passiamo alle carni, in particolare quelle di maiale. Dal 1912 Il Norcino Bernabei è un'istituzione dei Castelli. Si trova a Marino e le lavorazioni sono quelle di una volta, tramandate di padre in figlio: così nascono insaccati come lonza, culatello, salsicce, coppa, pancetta affumi-

**SALUMI,
CACIOTTE,
CARNI, FRUTTA
E VERDURA
NEI MENU
DELLE
FRASCHETTE
SPESSO FINISCE
IL MEGLIO
DI UNA ZONA
RICCA
DI PRODOTTI DI
ALTA QUALITÀ**

cata, guanciale utile anche per gricia, carbonara e amatriciana. Non mancano ovviamente il prosciutto e le specialità del posto, come la porchetta. Completano l'offerta anche carni provenienti da allevamenti nazionali.

Quanto alle verdure – proposte come antipasto, nelle paste o come contorno – la scelta dei produttori è ampia. Paolo Giobbi, ultimo di tre generazioni, porta avanti l'Azienda agricola Orto di Giobbi ad Ariccia dopo aver ereditato l'attività e aver chiuso gli studi di Scienze agrarie. Col tempo ha approfondito le tecniche di agricoltura biologica e biodinamica, con l'obiettivo di dare un nuovo sprint all'attività.

Produce anche per la ristorazione The Circle, la prima azienda agricola acquaponica in Italia, fondata pochi anni fa da quattro giovani: Va-

The Circle

I quattro fondatori dell'azienda The Circle di Monte Porzio Catone, prima in Italia a proporre agricoltura acquaponica. Lo sono Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino

lerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino. L'azienda si trova a Monte Porzio Catone ed è un fiore all'occhiello di tutta la regione: baby leaf, bietoline, basilico, finocchietto e tanto altro nasce grazie a un circolo virtuoso che coinvolge anche l'alimentazione e la respirazione dei pesci.

Un'altra chicca è lo "Zafferano dei Castelli Romani", che saltuariamente in qualche fraschetta si usa per proporre piatti del giorno. Tutte le fasi della coltivazione – rigorosamente naturale – sono eseguite a mano, così come la sfioritura e la tostatura. Infine il pane, come quello casareccio di Genzano Igp: acqua, farina, sale e lievito e tanto amore. Un indirizzo tra i più validi è Granfornaio, in via Italo Belardi, a Genzano, appunto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



17 - 18 - 19 MAGGIO
MOSTRA MERCATO
DI FLOROVIVAISMO SPECIALIZZATO
ARREDI SAPORI E PROFUMI INCONTRI,
MUSICA, INIZIATIVE CON LE SCUOLE

TODI FIORITA
2024 XV EDIZIONE

Segreteria Organizzativa
VERDETODI
tel. 340 2606876

@TODIFIORITAOFFICIAL
TODIFIORITA_OFFICIAL
WWW.TODIFIORITA.IT

In collaborazione con

SANSEPOLCRO
IL GIRO DEL MONDO DEL GUSTO

FOOD and STREET
IL GIRO DEL MONDO DEL GUSTO

CIBO DI STRADA PIATTI GOURMET
SPECIALITÀ REGIONALI FOOD TRUCK
SAPORI DAL MONDO MUSICA ED INTRATTENIMENTO

24 - 25 - 26 MAGGIO 2024
VIALE DIAZ, dalle ore 11 alle ore 24

La caraffa tipica delle fraschette è la Romanella, ma in zona si trovano tante altre varietà, a partire dal Frascati, passando per bellone, trebbiano, cesanese e nero buono

di ALESSIO CAMPANA

E nel bicchiere è meglio il vino “de li Castelli”



La vigna

Sono diversi i vitigni coltivati nella zona dei Castelli, particolarmente fertile

Lo dice anche una famosa canzone popolare romana che «è meglio il vino dei Castelli», ossia di quell'area a sud-est di Roma che oltre a essere ricca di storia, cultura e paesaggi mozzafiato è anche un importante centro del turismo enogastronomico del Lazio. E non solo per la sua cucina tradizionale, per le fragoline di Nemi o per la famosa porchetta d'Ariccia: quello dei Castelli è soprattutto territorio di buon vino, come testimoniano le 7 aree Doc riconosciute oltre alla Doc Roma e alla Doc Castelli Romani. Chi raggiunge i centri a sud della Capitale per una gita fuori porta - per staccare dal caos della metropoli e rilassarsi nei borghi come Ariccia, Marino o Frascati - spesso lo fa per sedersi a tavola nelle tradizionali 'fraschette', ossia quei locali dove si può mangiare e bere e che devono il loro nome al fatto che i viticoltori, in passato, erano soliti apporre una 'frasca' carica di foglie all'ingresso per far sapere ai

clienti che il nuovo vino era pronto per essere versato nei bicchieri. Qui, i turisti che passano per i Castelli, di solito accompagnano formaggi, salumi e piatti tipici della cucina romana con le caraffe di Romanella, un vino dolce, leggero e frizzante in linea con l'atmosfera calda e accogliente dei locali.

Tra i vini più importanti del territorio, se non «il più importante», c'è invece il Frascati, che ha «ricevuto la denominazione Docg, la massima riconosciuta dalla legislazione italiana», come spiega Fabrizio Ercolani delegato della Fisar Roma e Castelli Romani, la federazione italiana sommelier. «Non solo il Frascati secco - precisa - ma anche il Frascati cannellino, un vino dolce che si produce nel territorio e che, dopo un calo d'interesse avuto in passato, sta tornando prepotentemente al centro dell'attenzione».

I vitigni di origine per i vini bianchi prodotti nell'area dei Castelli sono soprattutto la Malvasia di Candia, la Malvasia del Lazio, il Bel-

lone e il Trebbiano; mentre quelli utilizzati per i vini rossi sono prevalentemente il Cesanese e il Nero Buono (questi due autoctoni), il Sangiovese, il Montepulciano e il Merlot. Oltre al citato Frascati, un vino bianco molto apprezzato e di qualità, sulle tavole dei vini dei Castelli Romani si trovano bottiglie come il Colli Albani Doc (delicato e morbido al palato), il Marino Doc, il Colli Lanuvini Doc (sia bianco che rosso) o il Castelli Romani Doc (bianco, rosso o rosato). Soltanto alcune delle eccellenze di un'area straordinaria: «questo è un territorio che forniva il vino a Roma - pro-

segue Ercolani - ed è particolarmente adatto alla produzione vitivinicola. Negli anni passati, tuttavia, si è privilegiata la quantità alla qualità, fatte salve alcune eccezioni. Negli ultimi anni, invece, abbiamo notato un radicale cambio di rotta, dettato anche dal fatto che il consumo del vino è cambiato negli ultimi trent'anni». Ottimi sia con primi che con secondi piatti. «Da un consumo dovuto prevalentemente legato alle tradizioni - conclude - si è passati a una scelta più informata e consapevole, anche grazie ad associazioni come la nostra».



IL CORNETTO DELLA CAPITALE

A Roma il cornetto è un sogno: il sogno di Giacomo e Nicolas, due amici che con coraggio e tenacia hanno inseguito la loro passione e hanno creato il regno del cornetto a Roma!

Cornettoland... un luogo speciale, dove ogni giorno sfornano cornetti fragranti e golosi, preparati con ingredienti genuini e di altissima qualità.



uscita metro di Ponte Lungo.



Via Appia Nuova 310 A/B/C



06 83543035



Dalla Domenica al Giovedì dalle 5:00 di mattina alle 2:00 di notte - Venerdì & Sabato H24

OPRAM

ORGANISMO PARITETICO REGIONALE
ARTIGIANATO MARCHE
PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

OPRA[®]
Organismo Paritetico Regionale dell'Artigianato
MARCHE



L'OPRAM vi invita al primo evento rock dedicato alla **sicurezza sul lavoro**



SAFE WORK ROCK

Giornata mondiale della sicurezza sul lavoro

Inizio ore 17.00

Scuole Musicali

● **A.GUGLIORMELLA e SONAVOX**

● **LOTUS** tribute band Elisa

● **FLORILEGIO**

ore 20.00 **ROCK AND SAFE**

ROCK'N'SAFE

ore 21.30 **KURNALCOOL**

KURNALCOOL

● Ancona **Domenica 28 Aprile** 2024

● **Piazza Roma** dalle ore 17.00 **Street Food e birre artigianali**



Roma Spettacoli



Dal 13 giugno al 27 luglio

Placebo o 21 Savage il meglio del rock è un festival diffuso

di Patrizio Ruviglioni

Il meglio del pop, del rock e del rap italiano e internazionale, all'Ippodromo delle Capannelle e non solo. È la quattordicesima edizione di Rock in Roma, che tutt'ora, per numeri, è la rassegna più importante di musica dal vivo dell'estate romana. «Ma ormai ci siamo imposti a livello nazionale», dicono i fondatori, Maximiliano Bucci e Sergio Giuliani, che l'anno scorso hanno strappato 283mila biglietti. «Un record, per i festival del nostro paese. Nel 2024 vogliamo confermarci». Si comincia allora il 13 giugno con i CCCP, lo storico gruppo di punk filosovietico di Giovanni Lindo Ferretti e Massimo Zamboni che festeggia la reunion a quarant'anni dagli esordi. Poi il program-

Tra Ippodromo delle Capannelle (con app per il parcheggio e nuovi treni) e cavea dell'Auditorium l'estate della musica in decine di concerti

ma - la versione completa è su rockinroma.com, mentre i biglietti sono su Ticketone, ma ci si aspettano altri annunci in termini di line-up - si dipana tra passato e presente. Il nome clou è 21Savage (16 luglio), uno dei rapper più importanti al mondo. Ma c'è anche il rock contemporaneo di band come Fontaines D.C. e BABYMETAL (entrambi il 25 giugno) e Placebo (8 luglio), oltre ai Die Antwoord (3 luglio), a Cat Power che interpreta Bob Dylan (7 luglio) e a pezzi di storia come i Deep Purple (10 luglio). Per gli italiani, il calendario è diviso tra pop e rap: da una parte Calcutta (30 giugno, l'unico tutto esaurito in prevendita) e Tommaso Paradiso (4 luglio), dall'altra Gemitaiz (14 giugno), Salmo & Noyz Narcos (21 giugno), Geolier (28 giugno), la reunion dei Club Dogo (19 luglio) e Tedua (27 luglio). E poi oc-



© Sull'Appia
Un momento della passata edizione. Sopra, da sinistra, 21 Savage, Placebo, Geolier e Calcutta

chio agli emergenti con La Sad (19 giugno) e BNKR44 (18 luglio), ai dj-set di Gabry Ponte (15 giugno) e di DeeJay Time (con la squadra storica di Radio DeeJay, il 20 luglio) e a Rock Me Pride, la festa conclusiva del Roma Pride che come già lo scorso anno è ospitata a Capannelle (sempre il 15 giugno). E poi, come da tradizione, per cinque concerti speciali ci si sposta alla Cavea dell'Auditorium Parco della Musica: oltre ai Fontaines D.C., ai Die

Antwoord e a Cat Power, lì ci sono Cristiano De André e Loreena McKennit. «La verità è che siamo un festival diffuso», spiegano Bucci e Giuliani. «Ma non abbiamo preso in considerazione l'idea di spostarci a Fiumicino. Ci piacerebbe organizzare degli spin-off in periferia, questo sì». Per il resto, ci sarà un'app con cui prenotare per il parcheggio e altri treni speciali per Termini, per aiutare la viabilità intorno all'Ippodromo, in affanno nelle grandi serate. «E poi nel 2025 un bando decreterà i nuovi gestori dell'impianto. Ci aspettiamo un rilancio della struttura», aggiunge l'assessore al Turismo e ai Grandi Eventi, Onorato. A proposito di location: dopo due anni, Rock in Roma non organizzerà eventi al Circo Massimo, dove in generale quest'estate regna una calma piatta. «Ma non è per le polemiche sul live di Travis Scott», assicura sempre Onorato, parlando dei dubbi di parte dell'opinione pubblica sulla legittimità di organizzare live in posti dall'alto valore storico, venuti a galla dopo lo scorso agosto dopo lo show del rapper statunitense. «Ci interessa che siano occasioni speciali. La scelta d'investire sul Circo Massimo è vincente, ha rilanciato l'appel di Roma». Tra gli artisti con cui ha ammesso di aver trovato un accordo, per quest'estate, c'era addirittura Taylor Swift. «Ma poteva esibirsi solo all'Olimpico, che in quei giorni ospita gli Europei d'atletica». Chissà che non ci riprovi il prossimo anno, magari insieme a Rock in Roma.

Colosseo

Rara avis, il volo dell'alta moda al Palatino

di Maria Elena Vincenzi

Due nidi con vista sulle meraviglie di Roma o, come venivano chiamate nel Cinquecento e Seicento, due wunderkammer. Piccolissimi scrigni delle meraviglie per la prima volta in cui una mostra di moda entra dentro al Parco Archeologico del Colosseo, precisamente dentro alle Uccelliere Farnesiane, location unica che ha dettato anche in qualche modo il tema dell'esibizione, tutta dedicata agli uccelli e alla magia del loro volo che affascina l'uomo sin da tempi antichi, tra metafore e allegorie. Che è esattamente quella che si respira a Rara Avis - Moda in volo, inaugurata martedì alla presenza della direttrice del Parco e della curatrice Sofia Gnoli.

Un'idea coraggiosa nata un anno fa che porta al Palatino abiti e accessori dell'haute couture offerti dalle migliori maison del mondo, prodigi di manifattura e artigiano tutti dedicati al volo e agli uccelli, proprio qui, negli Orti Farnesiani, il primo giardino botanico al mondo voluto dal cardinale Alessandro Borghese. Il percorso di questa minuscola mostra (che sarà visitabile fino al 21 luglio) è diviso in due padiglioni e tre sezioni: Il Mito, Caleidoscopiche Visioni e Le ALI, irreALI, reALI. La alata fantasia della "mitica" Anna Piaggi. Il risultato è la sensazione di entrare in qualcosa di piccolo e prezioso. Ed è così che si possono ammirare l'abito cigno bianco disegnato da Maria Grazia Chiuri per

Christian Dior e quello cigno nero di Alexander McQueen per Givenchy, l'abito corsetto in organza con piume di gallo e fagiano disegnato da Dolce&Gabbana. Ancora, il lungo vestito nero con una cascata di caleidoscopiche piume di Thierry



▲ Uccelliere
Uno degli abiti in mostra

Mugler, il micro-abito dorato disegnato da Donatella Versace per Katy Perry in occasione del Gala del Met 2018; il look firmato da Alessandro Michele per Gucci con ricami in cristalli 3d indossato da Florence Welch e la mise, con bolero pappagallo, della prima sfilata haute couture di Jean-Paul Gaultier. Un posto speciale merita l'abito "Vittoria dei colibrì", progettato appositamente per Rara Avis da Tiziano Guardini, realizzato in seta non violenta e dedicato al tema della sostenibilità. Una sezione è poi dedicata agli accessori "aviari" di Anna Piaggi e provenienti dalla sua collezione personale, tra cui una borsa gabbietta con canarini e cappelli di Schiaparelli e Philip Treacy. E tra abiti e accessori, un'unica foto,

quella di Giovanni Gastel e al suo scatto "Zeus in forma di cigno e Leda" che presenta l'esibizione. «La mostra conferma la volontà del Parco archeologico del Colosseo di vivificare i suoi importanti complessi architettonici con eventi culturali che traggano la loro ispirazione dal *genius loci*, in dialogo con le energie creative che emergono dalla società - ha spiegato Alfonsina Russo, direttrice del Parco - Grande attenzione è stata riservata, oltre che alla scelta degli oggetti, anche all'allestimento della mostra, che è immersivo con proiezioni di un paesaggio idilliaco, dei suoni e dei rumori della natura per la voliera che ospita la sezione Caleidoscopiche Visioni e la simulazione di tuoni e lampi nell'altra per la sezione Il Mito».

LA FIERA DI TARQUINIA LIDO > MOSTRA MERCATO MACCHINE AGRICOLE (MO.ME.M.A.)

Torna l'appuntamento più atteso della primavera



Giunta alla sua 75ª edizione. Tre giorni di festa, dal 3 al 5 maggio 2024, all'insegna della tradizione, dell'eno-gastronomia e dell'intrattenimento, ma soprattutto di mostra di macchine agricole con espositori provenienti da tutta Italia che presenteranno le ultime novità del settore. E proprio la parte agricola torna ad essere la parte preponderante della fiera. Un ricco programma di eventi collaterali allietterà grandi e piccini: spettacoli musicali, laboratori per bambini e degustazioni di prodotti tipici locali. "Questa Fiera è una tradizione le cui radici storiche risalgono a più di 700 anni fa, siamo orgogliosi che quest'anno ritorneranno a parteciparvi realtà che mancavano da svariate edizioni. Ciò significa che vi è una rinnovata attenzione. Quest'anno abbiamo anche abbassato i prezzi degli spazi espositivi, una scelta di campo da parte di questa amministrazione. Sarà una tre giorni, ma in realtà si parte già dal 1° maggio con

il Mercato, quindi una bella festa di quasi una settimana, in cui a Tarquinia sarà possibile assistere agli eventi collaterali alla fiera, culturali, ludici, eno-gastronomici, all'insegna della convivialità e della socializzazione, che sarà un sicuro volano anche per il settore del turismo considerata la mole di persone che vi aderiranno" è quanto afferma il sindaco di Tarquinia Alessandro Giulivi. Un'organizzazione che, in questa edizione, si avvale della collaborazione della Proloco, dell'Infopoint e che spazierà con concerti e manifestazioni anche nelle ore serali. La Fiera sarà divisa in settori per creare maggiore coordinamento e sarà presente anche l'associazione "Il Mercante in Fiera" con un villaggio al cui centro ci saranno prodotti artigianali antiquariati. Non mancherà un'area dedicata al modellismo sia statico che dinamico. Sono circa 300 gli espositori che hanno già confermato la propria presenza su una superficie espositiva realizzata all'interno delle strade

cittadine del Lido tarquiniese. Propongono - fra i molti altri prodotti - trattori e attrezzature per la lavorazione del terreno, la semina, la concimazione, oltre che macchine per la raccolta proposte dei più importanti brand. Grande attenzione viene dedicata anche alle energie rinnovabili e ai sistemi per l'utilizzo delle biomasse. Prevista un'area destinata al plein air, al ferramenta, ai casalinghi, ai prodotti tipici. Prevista anche un'arena dove si esibiranno tori e cavalli. Per la parte musicale si parte il primo maggio con il live dei Doppio Senso, si prosegue venerdì 3 maggio con Diez ed una cover degli 883; sabato alle 18 i Fiori Neri porteranno la musica dei Nomadi in fiera seguiti in orario serale dalla HBH Show Band: la loro "History of Dance" raccoglie tutte le più belle canzoni italiane e internazionali, in uno spettacolare mix di brani dagli anni '60 agli anni Duemila, mixate come un DJ set dal vivo. Per finire domenica i Secondo tempo cover band di Ligabue.

Confartigianato
INTELLIGENZA Artigiana
#ConfartigianatoEnergia
#NoiConfartigianato

L'energia permette all'uomo di fare qualsiasi cosa: dal cominciare il pensiero, dal dirigere la propria impresa fino ad avviare nuove relazioni commerciali. Saperle sfruttare: un piccolo spreco di energia per conciare ogni volta il bambino più conveniente. Per questo, CEnPI è il partner migliore quando si tratta di selezionare per te le forniture energetiche per le esigenze della tua azienda e per la tua casa.

CEnPI - Confartigianato Energia Per te imposti nuovi modi per offrire un supporto affidabile, professionale e costante, capace di reggere le migliori condizioni di fornitura sul libero mercato, con un unico obiettivo: ridurre i tuoi costi energetici. Grazie al servizio clienti, CEnPI permette un risparmio fino al 20% in un anno.

Togliti un peso.
Portaci o inviaci la tua bolletta di energia e gas.
Le energie senza fatica sono qui.

Infoline 0761-33791
Mail info@confartigianato.vt.it

CEnPI **Confartigianato**

BOVA'S®
TARQUINIA
Gli specialisti della carne alla brace

• CIBO • SPETTACOLI •
• MUSICA • DIVERTIMENTO •

f BOVA'S THE GRILL TARQUINIA

Località IL Giglio - Piscina Comunale (Tarquinia)
0766 809111
bovasthegrill.tarquinia@gmail.com

IL TUO CONCESSIONARIO UFFICIALE JOHN DEERE
Su misura per le tue necessità

Visita: www.pmb.concessionario-jd.it

lattonerie omav srl **VENDITA LATTONERIA EDILE**
GROSSISTI IMPRESE E PRIVATI

PROGETTAZIONE E SVILUPPO PREVENTIVI SOPRALLUOGHI SU CANTIERE
TAGLIO LASER E PUNZONATURA, DEFORMAZIONE LAMIERA E PRESSOPIEGATURA
SALDATURA (TIG-MIG)

CANALI DI GRONDA E SCOSSALINE ANCHE SU DISEGNO
COPERTURE TETTI CON LAMIERA GRECATA O DOPPIA AGGRAFFATURA
CANNE FUMARIE

LATTONERIE O.M.A.V. s.r.l.
via S. Maria in Silice, 11 (VT) **0761.304024**
lattonerie@lattonerieomav.it
www.lattonerieomav.it

LA ROMA

Diciannove minuti per la Champions

De Rossi si affida ad Azmoun

Stasera alle 20 il recupero della sfida con l'Udinese sospesa per il malore di Ndicka. Il tecnico schiera un tridente con l'iraniano Dybala e El Shaarawy

di Marco Juric

I diciannove minuti (più recupero) più importanti della stagione. La Roma di De Rossi questa sera contro l'Udinese si gioca una fetta importante della partecipazione alla prossima Champions League. Serve riprendere il passo in campionato dopo la sconfitta di lunedì scorso contro il Bologna. Vincere per distanziare Atalanta e Lazio in classifica, dirette inseguatrici dei giallorossi per il quinto posto. Un'occasione lampo, lunga poco meno di 20 minuti. Toccata e fuga, come la trasferta della squadra che partirà per il Friuli questa mattina per poi tornare nella Capitale al fischio finale. Ogni minuto di riposo guadagnato è oro per gli uomini di De Rossi, impegnati domenica contro il Napoli e poi giovedì prossimo contro il Bayer Leverkusen.

Questa sera (ore 20.00) si ripartirà dall'1-1 dopo le reti di Pereyra e Lukaku. Fischio di inizio al 71', momento in cui lo scorso 15 aprile è stata sospesa la gara a causa del



Ritorno al Friuli

Daniele De Rossi, 40 anni, torna con la sua Roma al Bluenergy Stadium dieci giorni dopo la gara sospesa a causa del malore avuto in campo da Evan Ndicka. Ancora indisponibile il difensore ivoriano

malore di Ndicka – tornato ieri ad allenarsi a Trigoria dopo il nulla osta ricevuto dai medici martedì. Secondo il regolamento De Rossi non è obbligato a scendere in campo con gli undici in campo prima della sospensione, ma non potrà essere completamente libero di scegliere. Indisponibili Aouar e Huijsen, sostituiti prima della so-

sensione. Pronto a giocare invece Azmoun, assente dalla prima trasferta a Udine ma a disposizione di De Rossi questa sera. Disponibili anche Llorente e Paredes, squalificati dopo l'ammonizione con il Bologna ma che sconteranno il turno di stop domenica prossima al Maradona contro il Napoli. Tra i cavilli regolamentari, stan-

chezza e scelte tecniche, la formazione sarà comunque a trazione offensiva. Per provare a sorprendere l'Udinese e lo spartito studiato dal neo allenatore Fabio Cannavaro. La Roma vuole (deve) vincere e per farlo De Rossi punta su Azmoun. L'iraniano è reduce dal gol contro il Bologna e con l'assenza di Lukaku (ieri ancora a parte nell'allenamento di rifinitura) è lui il favorito per la maglia numero 9. Nessuna bocciatura per Abraham che partirà dalla panchina. Ma alla Roma serve un gol, il primo possibile. E Azmoun ha dimostrato in questi mesi di avere le caratteristiche giuste per incidere subito. Accanto all'iraniano il tridente sarà composto da Dybala ed El Shaarawy. Per il resto formazione abituale con Celik, Mancini, Smalling e Spinazzola in difesa. E il trio Paredes, Cristante e Pellegrini in mezzo al campo.

Intanto ieri pomeriggio è iniziata (e praticamente finita) la vendita libera dei biglietti per la gara di andata di Europa League tra Roma e Bayer Leverkusen. La biglietteria online è stata presa d'assalto, con oltre 67 mila tifosi presenti nella coda virtuale, che hanno provato ad accaparrarsi i circa 10 mila biglietti rimasti dopo la prevendita riservata agli abbonati. Esauriti in poche ore, con l'Olimpico che sarà ancora una volta sold out. Nei prossimi giorni verranno invece messi in vendita i circa 1.500 biglietti per la gara di ritorno del 9 maggio alla BayArena di Leverkusen.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Lazio

Ora il Taty è l'arma in più per la rincorsa all'Europa

Ma Tudor perde i pezzi

di Giulio Cardone

Da un lato la delusione – con enormi rimpianti – per l'impresa solo sfiorata contro la Juventus in Coppa Italia, dall'altro la consapevolezza di aver trovato un paio di armi in più nella rincorsa all'Europa, ormai ultimo obiettivo stagionale: lo spirito di questa Lazio di Tudor, che ha saputo dare un'anima alla squadra, e il “nuovo” Castellanos. Lo stato d'animo del tifoso biancoceleste vive sensazioni contraddittorie, come spesso accade in questa stagione delle illusioni infrante. La speranza di agguantare in extremis un posto in Champions fa i conti con la preoccupazione per l'infermeria piena. Basti pensare che nel secondo tempo contro la Juve, la Lazio si è ritrovata a giocare senza sei titolari: agli indisponibili Kamada, Lazzeri, Provedel e Zaccagni si sono aggiunti in corsa Felipe Anderson e Gila. In particolare quest'ultimo, pila-

I tifosi esaltano il nuovo Castellanos Gila fuori 15 giorni e contro il Verona dubbi Felipe e Kamada

stro della difesa, sarà sicuramente assente sabato contro il Verona, in una partita da vincere a tutti i costi: sospetto stiramento agli adduttori per lo spagnolo, che rischia 15 giorni di stop. Anderson invece deve smaltire una forte contusione al piede (saltata l'unghia dell'alluce, scena pulp con lo scarpino pieno di sangue dopo il pestone subito da Rabiotti) ed è da considerare decisamente in dubbio. Come Kamada, alle prese con un affaticamento al polpaccio. Al momento sono di sicuro out per sabato Provedel, Gila e Lazzeri, anche lui con un polpaccio ko. Normale chiedersi se la diversa metodologia negli allenamenti, quindi

nel lavoro quotidiano, imposta da Tudor rispetto a Sarri, abbia pesato e stia pesando sul numero allarmante di infortuni muscolari, di cui ben cinque al polpaccio: due volte Lazzeri, una Guendouzi (nel suo caso però di lievissima entità), Kamada e Romagnoli, più il problema agli adduttori di Gila. Tra gli affaticati, ma disponibili, anche Casale, Vecino e lo stesso Castellanos. La buona notizia è che tornerà tra i convocati Zaccagni: l'attaccante, fuori dal 2 aprile, andrà in panchina e giocherà una parte di gara nella ripresa.

Il segnale più confortante però è arrivato dal Taty. I due gol alla Juve e la prestazione di altissimo livello, sotto ogni aspetto, lo hanno rilanciato: Tudor si affida soprattutto al centravanti argentino e a Luis Alberto, tornato formidabile uomo-assist, in questo finale di campionato. Evidente che se Castellanos confermerà nelle prossime cinque partite quanto mostrato martedì sera all'Olimpico, il tecnico e la società punte-



▲ Argentino Valentin “Taty” Castellanos, 25 anni, sei gol in stagione

ranno su di lui anche nella prossima stagione. Tanto più che c'è da valorizzare un investimento da 15 milioni (più 4 di bonus, quasi impossibili però da concretizzare): ha un contratto fino al 2028, Castellanos, da 2 milioni a stagione più i premi. Tudor gli sta dando continuità: dopo l'esclusione nel derby, l'argentino ha giocato da titolare tre partite di fila, contro Salernitana, Genoa e

Juve. Sei i gol realizzati in stagione, 4 in campionato, con due doppiette. Nei piani dell'attaccante, la prova di martedì in Coppa dev'essere l'inizio di un gran finale. Sul mercato, intanto, Tudor ha fornito un'indicazione importante: «In estate di sicuro miglioreremo la rosa: servono più giocatori che abbiano fisicità e gamba». Già.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FRATELLI RATTÉ

Compro Oro e Argento a Roma Fratelli Ratté, Banco Metalli Autorizzato

Fratelli Ratté è la scelta giusta

Banco Metalli autorizzato dalla Banca d'Italia e ci occupiamo di acquistare Oro e Argento usato da privati nei nostri 3 negozi a Roma: in zona Cassia, Grottarossa, Fonte Nuova, Guidonia, Olgiata. Offriamo quotazioni competitive e pagamento immediato per Compro Oro e Compro Argento a Roma e provincia. Siamo specializzati in Oro e Argento di qualsiasi tipo: monete, lingotti, rottami, oggetti d'arte, gioielli e orologi.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA



ONESTÀ

Il rapporto con i nostri clienti è tutto per noi. Abbiamo investito ogni goccia di entusiasmo e passione nel creare con loro una relazione autentica, basata sull'onestà e sulla fiducia reciproca. La più grande gioia è vedere la nostra porta aprirsi di nuovo per far entrare un cliente soddisfatto dalla sua prima transazione con noi.



TRASPARENZA

Ci ispiriamo alla limpidezza dei diamanti più puri per gestire ogni transazione. Le condizioni per la compravendita sono sempre chiare e trasparenti, il cliente è informato in ogni passaggio ed è in grado di condurre l'operazione sempre con il massimo livello di consapevolezza.



PROFESSIONALITÀ

La nostra passione per i preziosi ha radici profonde, che affondano nel desiderio di conoscere e farsi interpreti d'eccezione di questi oggetti meravigliosi. Tutta la nostra professionalità e la nostra esperienza nel settore sono al servizio dei nostri clienti, in ogni momento.

www.fratelliratte.it

www.rattegioielli.com (shop online) + 1200 recensioni



Roma Nord

Via Cassia 1361
000123 Roma (RM)
Zona Giustiniana
Tel. [06/88543368](tel:0688543368)



Fonte Nuova

Via Palombarese 308
00013 Roma (RM)
Zona Santa Lucia
Tel. [06/70162343](tel:0670162343)



Guidonia

Via Nazionale Tiburtina 172
00012 Guidonia (RM)
Zona Bivio di Guidonia
Tel. [0774/357226](tel:0774357226)



La Storta

Tra apicoltura e biodiversità i “Germogli” di Floracult

di **Valentina Lupia**

Fiori, shopping, incontri e laboratori. Torna FloraCult, la mostra-mercato florivivaistica che dal 25 al 28 aprile sarà allestita a “I casali del pino”, in via Giacomo Andreassi 30 (La Storta). La manifestazione, giunta alla sua 13esima edizione, è promossa e organizzata dall'imprenditrice agricola e designer Ilaria Venturini Fendi con la collaborazione di Antonella e Francesco Fornai, rispettivamente esperta di giardini e architetto. Tra i partner di quest'anno ci saranno l'Ispra – Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale, pronto a illustrare ai visitatori due iniziative scientifiche, il progetto Carg – Cartografia geologica e geotematica e L'EcoAtl@nte. Tanti, gli ospiti. Ci sarà Piergiorgio Odifreddi, accademico e divulgatore, che a FloraCult porterà un rapporto tra matematica e natura, mentre Ilaria Maria d'Urbano, scrittrice,

parlerà delle parole come “semi”, visto che il concetto chiave di quest'edizione sarà “Germogli”. E ancora il fumettista Leo Ortolani, il geologo Francesco Sauro che racconterà i ghiacciai delle Alpi e della Groenlandia, l'astronauta Luca Parmitano con un videomessaggio. Non mancheranno presentazioni di libri, interventi di storici ambientalisti, di ricercatori del Cnr, performance di live painting, mostre d'arte e approfondimenti su campagne internazionali per sfidare la crisi climatica, come quella di Marevivo. Apicoltura, ceramica, tintura della stoffa, disegno naturalistico, pittura sulla biodiversità, visite alla fattoria didattica e ai giardini acquatici saranno le attività proposte a bambini e ragazzi. Infine, per tutti, lo shopping con tante novità botaniche: dalle passiflore che arrivano dalla Sicilia alle specie rare dall'Indonesia, fino alle piante per purificare l'aria viziata di un appartamento. Ingresso 12 euro; floracult.com



▲ Sulla Cassia

Un angolo della mostra florovivaistica Floracult. Sotto, László Fenyő e Julia Okruashvili, al violino e al pianoforte



Teatro Argentina

Il violino di László Fenyő un omaggio ungherese

di **Andrea Penna**

Raro il repertorio e rare le presenze italiane del violoncellista ungherese László Fenyő, che debutta stasera all'Argentina nei concerti della Filarmonica Romana. Artista di profilo internazionale, Fenyő non è solo un virtuoso ma un interprete di marcata sensibilità. Accompagnato dalla pianista russa Julia Okruashvili, Fenyő imbraccia il magnifico violoncello Gofriller del 1965 per presentare un percorso nella tradizione ungherese, ricco di trascrizioni. La serata si apre appunto con la trascrizione per violoncello dello stesso Béla Bartók della sua Rapsodia n.1 per violino e pianoforte. Si prosegue con un adattamento del Liebestraum di Liszt per passare alla parte più rara del programma: alla bella Prima Sonata per violoncello e pianoforte di Zoltán Kodály si accostano la trascrizione di Tre Preludi Corali per organo di J.S.Bach, sempre di Kodály, e i preziosi Quattro Ruralia Hungarica di Ernő Dohnányi. Si chiude una trascrizione delle trascinati Danze popolari rumene per pianoforte Sz.56 di Bartók. Filarmonica Romana, Teatro Argentina, Largo di Torre Argentina 52, ore 21. Biglietti 30/17 Euro. Info: filarmonica.org

TRAME

Back To Black

di **S. Taylor-Johnson. con M. Abela, R. O'Doherty, Jack O'Connell (Drammatico)**
Sul palcoscenico e lontano dalle luci della ribalta, la vita di Amy Winehouse, scomparsa a 27 anni nel 2011. L'attenzione è concentrata in particolare sulla devastante storia d'amore con Blake Fielder-Civil.

Cattiverie a domicilio

di **T. Sharrock. con O. Colman, J. Buckley, A. Vasan (Commedia)**
In una cittadina inglese negli anni '20, Edwith Swan e altre donne cominciano a ricevere oscene lettere anonime. I sospetti ricadono sull'immigrata irlandese Rose Gooding, malapoliziotta Gladys Moss è convinta dell'innocenza della donna.

Challengers

di **L. Guadagnino. con Zendaya, M. Faist, J. O'Connor (Drammatico)**
Art e Patrick sono due giovani tennisti, amici nella vita e avversari sul campo. A complicare la rivalità è la presenza di Tashi, ex-campionessa ed allenatrice di suo marito Art, ma attratta anche da Patrick.

Civil War

di **A. Garland. con N. Offerman, K. Dunst, W. Moura (Azione)**
Gli Stati Uniti sono sconvolti da una violentissima guerra civile. I secessionisti stanno per conquistare Washington ed eliminare il presidente. Quattro giornalisti decidono di raggiungere la capitale prima della resa definitiva.

Confidenza

di **D. Luchetti. con E. Germano, F. Rosellini, V. Puccini (Drammatico)**
Amatissimo professore di liceo, Pietro avvia una complicata relazione con l'ex-allieva Teresa, alla quale confida un segreto inconfessabile. L'idea che il segreto possa essere rivelato a sua moglie e a sua figlia sconvolge la vita di Pietro.

E la festa continua!

di **R. Guediguian. con A. Ascaride, J.P. Darroussin, L. Naymark (Drammatico)**
Una famiglia di origine armena sullo sfondo della caotica vita quotidiana a Marsiglia. Al centro del racconto la matura infermiera Rosa, madre e nonna, che sorprendentemente riscopre l'amore, mentre i figli sono immersi in problemi relazionali.

Flaminia

di **M. Giraud. con E. Purgatori, L. Lante della Rovere, A. Fassari (Commedia)**
Flaminia sta per convolare a nozze con Alberto, rampollo di un importante diplomatico. Per la famiglia sarebbe l'occasione per un'agognata scalata sociale, ma l'irruzione dell'irruenta sorellastra della promessa sposa, fa precipitare la situazione.

1ª Visione

Adriano Multisala	www.ferrerocinemas.com	Piazza Cavour, 22 - 06/3200095
Back To Black	★★★★	15.10-17.40-20.20 (€9,50)
Challengers		15.00-17.40-20.15 (€9,50)
Civil War	★★★★	15.15-17.50-20.30 (€9,50)
Confidenza	★★★★	15.00-17.40-20.15 (€9,50)
Dune - Parte 2	★★★★★	17.30-20.30 (€9,50)
Flaminia	★★★	15.30-18.00-20.40 (€9,50)
Ghostbusters - Minaccia glaciale	★★★★	15.00-17.40-20.20 (€9,50)
Gloria!	★★★★	18.15-20.40 (€9,50)
Godzilla e Kong - Il nuovo impero	★★★★★	15.00-21.40 (€9,50)
Il caso Josette	★★★	17.20 (€9,50)
Kung Fu Panda 4	★★★★	15.30-17.30-19.30 (€9,50)
Luca	★★★★	16.00 (€9,50)
Spy X Family Code: White	★★★★	15.15-21.30 (€9,50)
Un mondo a parte	★★★★	15.20-17.50-20.30 (€9,50)
Zamora	★★★★	19.30 (€9,50)
Alhambra	https://alhambra.barberini.18tickets.it/	Via Pier delle Vigne, 4 - 06/06032467
Back To Black	★★★★	17.20 (€7,00)
Cattiverie a domicilio	★★★★	15.15 (€7,00)
Challengers		15.00-19.10-21.20 (€7,00)
Civil War	★★★★	21.30 (€7,00)
Confidenza	★★★★	16.50-21.30 (€7,00)
Gloria!	★★★★	15.00 (€7,00)
Tatami - Una donna ...	★★★★	19.30 (€7,00)
Un mondo a parte	★★★★	17.10-19.15 (€7,00)
Andromeda	www.andromedacinemas.it/roma	Via Mattia Battistini, 191
Back To Black	★★★★	16.30-19.00-21.20 (€9,00)
Challengers		16.30-19.00-20.15-21.20 (€9,00)
Challengers v.o. SOTTOTIT. ITALIANO		21.15 (€9,00)
Civil War	★★★★	18.45-21.20 (€9,00)
Confidenza	★★★★	16.00-18.30-21.10 (€9,00)
Flaminia	★★★	18.40 (€9,00)
Ghostbusters - Minaccia glaciale	★★★★	15.30-19.00-21.00 (€9,00)
Kung Fu Panda 4	★★★★	15.20-17.00 (€9,00)
Luca	★★★★	15.20-17.10 (€9,00)
Spy X Family Code: White	★★★★	16.30-21.10 (€9,00)
Un mondo a parte	★★★★	17.30-19.00 (€9,00)
Vita da gatto	★★★★	15.30-17.10 (€9,00)
Antares	www.mycityplex.it	Viale Adriatico, 15/21 - 06/8186655
Challengers 4K		16.00-18.45-21.15 (€8,50)
Un mondo a parte 4K	★★★★	18.30-21.00 (€8,50)
Zamora 4K	★★★★	16.30 (€8,50)
Atlantici	www.ferrerocinemas.com	Via Tuscolana, 745 - 06/765407
Back To Black	★★★★	17.40-20.10 (€7,50)
Challengers		15.00-17.30-20.00 (€7,50)
Civil War	★★★★	18.30-20.20 (€7,50)
Confidenza	★★★★	15.00-17.30-20.00 (€7,50)
Flaminia	★★★	19.30 (€7,50)
Ghostbusters - Minaccia glaciale	★★★★	15.30-21.30 (€7,50)
Kung Fu Panda 4	★★★★	15.30-17.30 (€7,50)
Luca	★★★★	15.30 (€7,50)
Un mondo a parte	★★★★	15.30-17.50-20.00 (€7,50)
Barberini	www.cinemabarberini.it	Piazza Barberini, 24-25-26 - 06/40419403
Back To Black	★★★★	17.00-19.30 (€10,00)
Back To Black v.o. SOTTOTIT. ITALIANO	★★★★	19.15-21.30 (€10,00)
Challengers v.o. SOTTOTIT. ITALIANO		16.00-18.30-21.00 (€10,00)
Challengers		16.30-19.00-21.30 (€10,00)
Civil War	★★★★	17.20 (€10,00)
Civil War v.o. SOTTOTIT. ITALIANO	★★★★	15.00-17.15-21.30 (€10,00)
Dune - Parte 2 v.o. SOTTOTIT. ITALIANO	★★★★★	17.40-20.30
Flaminia	★★★	15.30-17.10-21.15 (€10,00)
Gloria!	★★★★	15.00-19.10 (€10,00)
Il mio amico robot	★★★★	15.15 (€10,00)
Un mondo a parte	★★★★	15.30-19.20-21.30
Broadway	www.coccinellabroadway.it	Via dei Narcisi, 26
Back To Black	★★★★	21.00 (€8,50)
Challengers		16.00-18.30-21.00 (€8,50)
Confidenza	★★★★	16.00-18.30 (€8,50)
Kung Fu Panda 4	★★★★	15.30 (€8,50)
Luca	★★★★	17.20 (€8,50)
Spy X Family Code: White	★★★★	19.10-21.10 (€8,50)

GIUDIZIO CRITICO: fonte Internet Movie Database (IMDb)		
da non perdere ★★★★★ / molto bello ★★★★★ / interessante ★★★ / così così ★★ / brutto ★		
Caravaggio	www.cinemacaravaggio.it	Via Paisiello, 24/b - 351/7991552
Challengers		16.00-18.20-20.40 (€9,00)
Casa del Cinema		L.go M. Mastroianni, 1 - 06/423601
Il terrorista	INGRESSO GRATUITO v.o. S. IN ING	17.00 (€5,00)
Roma città aperta	v.o. SOTTOTIT. IN ING	★★★★★ 20.00 (€5,00)
Cineland	www.cineland.it	Via dei Romagnoli, 515 Ostia Lido - 06/561841
Back To Black	★★★★	18.10-20.40 (€8,50)
Cattiverie a domicilio	★★★★	18.00-20.40 (€8,50)
Challengers		16.00-18.45-21.30 (€8,50)
Civil War	★★★★	16.00-18.10-18.45-21.00-21.40 (€8,50)
Confidenza	★★★★	15.45-18.30-21.30 (€8,50)
Ghostbusters - Minaccia glaciale	★★★★	16.30-18.45 (€8,50)
Godzilla e Kong - Il nuovo impero	★★★★	16.30 (€8,50)
Kung Fu Panda 4	★★★★	16.30-18.30-20.30 (€8,50)
Luca	★★★★	16.00 (€8,50)
Spy X Family Code: White	★★★★	16.00-21.00 (€8,50)
Un mondo a parte	★★★★	16.15-18.30-21.00 (€8,50)
Cinema Troisi	www.cinematroisi.it	Via Girolamo Induno, 1
Challengers v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO		11.00-17.15-19.30 (€8,00)
Civil War v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO	★★★★	15.00-22.00 (€8,00)
Perfect Blue (versione rest. in 4K)	★★★★★	23.59 (€8,00)
Dei Piccoli	www.cinemaidepiccoli.com	Viale della Pineta, 15 - 06/8553485
Il mio amico robot	★★★★	18.15 (€7,50)
Kung Fu Panda 4	★★★★	16.30 (€7,50)
Past Lives v.o.	★★★★	20.10 (€7,50)
Vita da gatto	★★★★	15.00 (€7,50)
Doria	www.mycityplex.it	Via Andrea Doria, 52 - 06/39721446
Challengers 4K		16.00-18.45-21.15 (€8,50)
Civil War 4K	★★★★	18.45-21.00 (€8,50)
Ghostbusters - Minaccia glaciale 4K	★★★★★	16.15 (€8,50)
Un mondo a parte 4K	★★★★	16.00-18.30-21.15 (€8,50)
Eden	www.cinemaedenroma.it	Piazza Cola di Rienzo, 74/76 - 06/3612449
Anatomia di una caduta	★★★★	21.00 (€10,00)
Challengers		15.30-18.30-21.20 (€10,00)
E la festa continua!	★★★★	14.40-16.45-18.50 (€10,00)
Gloria!	★★★★	14.40-19.10 (€10,00)
La moglie del Presidente	★★★★	14.45-16.50-19.00-21.10 (€10,00)
Un mondo a parte	★★★★	16.45-19.10-21.15 (€10,00)
Zamora	★★★★	14.45-16.50-21.10 (€10,00)
Eurcine	www.circuitocinema.com	Via Liszt, 32 - 06/88801283
Back To Black	★★★★	16.15-18.45-21.15
Challengers		16.00-18.30-21.00
Civil War	★★★★	18.30-20.45
Confidenza	★★★★	16.00-18.30-21.00
E la festa continua!	★★★★	16.30-18.30-20.45
Gloria!	★★★★	16.30-20.45
Un mondo a parte	★★★★	16.15-18.45-21.15
Zamora	★★★★	16.30-18.45
Farnese	www.cinemafarnese.it	Piazza Campo de' Fiori, 56 - 06/6864395
Challengers v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO		16.00-21.00 (€8,00)
Challengers		18.15 (€8,00)
Gloria!	★★★★	17.10-21.00 (€8,00)
La canzone della Terra	★★★★	19.15 (€8,00)
Roma città aperta	VERSIONE RESTAURATA	★★★★★ 15.30 (€8,00)
Giulio Cesare	www.circuitocinema.com	Viale Giulio Cesare, 229 - 06/88801283
Back To Black	★★★★	16.15-18.45
Back To Black v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO	★★★★	21.15
Cattiverie a domicilio	★★★★	16.30-18.45
Cattiverie a domicilio v.o. S. IN IT	★★★★	21.00
Challengers		16.15-18.45-20.30
Challengers v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO		21.15
Civil War	★★★★	16.00-18.15
Confidenza	★★★★	16.15-18.45-21.15
E la festa continua!	★★★★	16.15-18.30
E la festa continua! v.o. SOTTOTIT. IN IT	★★★★	20.45
Tatami - Una donna ...	★★★★	15.45-17.45-19.45
Un mondo a parte	★★★★	16.15-18.30-20.45
Greenwich	www.multislagreenwichroma.com	Via G. B. Bodoni, 59 - 06/5745825
Back To Black	★★★★	16.15-18.40
Back To Black v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO	★★★★	21.00

Cattiverie a domicilio	★★★★	15.45-19.35
Cattiverie a domicilio v.o. S. IN IT	★★★★	17.40-21.30
Civil War v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO	★★★★	21.00
Civil War	★★★★	16.30
La moglie del Presidente	★★★★	17.45-19.30
La moglie del Presidente v.o. S. IN IT	★★★★	21.15
Tatami - Una donna...	★★★★	15.45-18.45
Intrastevere	www.cinemadiroma.it	Vicolo Moroni, 3/a - 06-86391361
Challengers v.o. SOTTOTIT. ITALIANO		16.00-18.45-21.30 (€8,00)
Confidenza	★★★★	16.00-18.45-21.30 (€8,00)
La zona d'interesse	★★★★	15.45-19.50 (€8,00)
Perfect Days	★★★★	21.45 (€8,00)
Un mondo a parte	★★★★	17.45 (€8,00)
Jolly	www.multisalajolly.it	Via Giano della Bella, 4/6 - 06/45472092
Back To Black	★★★★	18.10 (€9,00)
Back To Black v.o.	★★★★	22.30 (€9,00)
Challengers		16.45-19.15 (€9,00)
Challengers v.o.		21.45 (€9,00)
Civil War	★★★★	18.20 (€9,00)
Civil War v.o.	★★★★	22.30 (€9,00)
Confidenza	★★★★	16.30-19.00-21.30 (€9,00)
Gloria!	★★★★	16.15-20.30 (€9,00)
Un mondo a parte	★★★★	16.15-20.20 (€9,00)
Lux	www.cinemadiroma.it	Via Massaciuccoli, 31 - 06/86391361
Back To Black	★★★★	17.50-20.10-22.30 (€9,00)
Cattiverie a domicilio v.o. SOTTOTIT. ITA	★★★★★	22.00 (€9,00)
Cattiverie a domicilio	★★★★	16.00-18.00-20.00 (€9,00)
Challengers		16.00-18.45-21.30 (€9,00)
Challengers v.o. SOTTOTIT. ITA		18.00-20.45 (€9,00)
Civil War	★★★★	15.45-18.00-20.15 (€9,00)
Civil War v.o. SOTTOTIT. ITA	★★★★	22.30 (€9,00)
Confidenza	★★★★	15.30-18.15-20.45 (€9,00)
Flaminia	★★★	22.30 (€9,00)
Ghostbusters - Minaccia glaciale	★★★★	15.30-22.00 (€9,00)
Gloria!	★★★★	16.00-20.20 (€9,00)
Kung Fu Panda 4	★★★★	16.00 (€9,00)
La moglie del Presidente	★★★★	16.00-18.00-20.00 (€9,00)
Luca	★★★★	16.00 (€9,00)
Spy X Family Code: White	★★★★	15.45-18.00-20.15 (€9,00)
Un mondo a parte	★★★★	18.00-20.15-22.30 (€9,00)
Zamora	★★★★	18.10-22.30 (€9,00)
Madison		Via G. Chiabrera, 121 - 06/5417926
Cattiverie a domicilio 4K	★★★★	15.45-17.40-19.35-21.35 (€8,50)
Confidenza 4K	★★★★	15.10-16.30-19.00-21.30 (€8,50)
Estranei 4K VM 14	★★★★	17.35-19.35 (€8,50)
Food for Profit	★★★★	17.50-21.35 (€8,50)
Ghostbusters - Minaccia glaciale 4K	★★★★★	21.35 (€8,00)
Gloria! 4K	★★★★	15.35-17.35-19.35-21.35 (€8,50)
Il mio amico robot	★★★★	14.00 (€8,50)
Kung Fu Panda 4 4K	★★★★	17.45 (€8,50)
La canzone della Terra 4K	★★★★	14.45 (€8,50)
La canzone della Terra	★★★★	16.00 (€8,50)
La sala professori 4K	★★★★	21.35 (€8,50)
La sala professori	★★★★	16.00-19.35 (€8,50)
La zona d'interesse 4K	★★★★	21.35 (€8,50)
La zona d'interesse	★★★★	19.35 (€8,50)
Luca 4K	★★★★	14.15 (€8,50)
Past Lives 4K	★★★★	17.35-19.35 (€8,50)
Perfect Days 4K	★★★★	15.15 (€8,50)
Perfect Days	★★★★	21.35 (€8,50)
Un mondo a parte 4K	★★★★	15.10-17.20-19.30-21.35 (€8,50)
Mignon	www.circuitocinema.com	Via Viterbo, 11 - 06/88801283
Cattiverie a domicilio	★★★★	16.30-18.45-21.00
Confidenza	★★★★	16.15-18.30-21.00
E la festa continua!	★★★★	16.30-18.30-20.45
Nuovo Cinema Aquila	www.cinemaquila.it	Via L'Aquila, 66/74 - 06/45541398
Challengers		16.20-17.45-20.30 (€7,00)
Challengers v.o.		20.15 (€7,00)
E la festa continua!	★★★★	16.20-18.40 (€7,00)
E la festa continua! v.o.	★★★★	21.00 (€7,00)
Nuovo Olimpia	www.circuitocinema.com	Via In Lucina, 16/g - 06/88801283
Cattiverie a domicilio v.o. S. IN IT	★★★★	16.00
Challengers v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO		16.00-18.30-21.00



Coop Umbria Casa: 40 anni di costruzioni ecosostenibili e gestione del Social Housing in Umbria

Con la costruzione di **case in cooperativa** abbiamo contribuito a creare un'impresa a forte valenza sociale sul territorio, investendo le nostre risorse ed energie nella realizzazione di interventi costruttivi e nell'incentivazione dell'economia del territorio in cui operiamo. Da anni stiamo sviluppando le nostre attività costruttive concentrandoci sulle **esigenze dei nostri soci** e su un **corretto utilizzo delle risorse disponibili** aderendo al percorso di **edilizia sostenibile** promosso dalla nostra associazione di categoria Legacoop Abitanti.

Progettare tenendo conto dei fattori climatici e culturali dei luoghi aiuta ad affrontare in modo corretto e sistematico un tema di grande attualità: il **risparmio energetico**.

Puntare sull'efficienza energetica è indispensabile per **ridurre i consumi e l'emissione dei gas effetto serra**.



OLTRE
2.000
ALLOGGI REALIZZATI



Una **PROGETTAZIONE** attenta alla forma dell'edificio, l'orientamento e la distribuzione degli ambienti.



MATERIALI naturali, riciclabili, traspirabili e presenti nella tradizione costruttiva locale.



Tutti gli edifici sono di **CLASSE ENERGETICA EFFICIENTE** per ridurre le emissioni effetto serra e far risparmiare sulle bollette.

Oggi, all'attività tradizionale di affitto e vendita delle proprietà immobiliari abbiamo affiancato quella di Gestore Sociale delle esigenze abitative e dei servizi connessi all'abitare: il "**Social Housing**". Il social housing consiste nell'offerta di alloggi e servizi abitativi a **prezzi contenuti** destinati ai cittadini il cui reddito non è sufficiente per l'accesso ai prezzi del libero mercato né rientra nei requisiti per l'accesso all'edilizia pubblica popolare.

COOP UMBRIA CASA Società Cooperativa



075 5002816



348 810 7648



coop@umbriacasa.it

www.umbriacasa.it

Rassegna EASTERN BOYS di Robin CampilloORGOGGIO E PREGIUDIZIO		
v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO		
18.00-20.30		
Nuovo Sacherwww.sacherfilm.eu		
E la festa continua! v.o. SOTTOTIT. IN IT		
Odeon Multiscreenwww.cinemadiroma.it		
Back To Black		
Cattiverie a domicilio		
Challengers		
Civil War		
Confidenza		
Flaminia		
La moglie del Presidente		
Luca		
Un mondo a parte		
Quattro Fontanewww.circuitocinema.it		
Cattiverie a domicilio		
Il cassetto segreto		
La moglie del Presidente		
La moglie del Presidente v.o. S IN IT		
May December		
La Grande Parata Di King Vidor		
Civil War Di Alex Garland v.o. S. IN IT		
Tatami - Una donna ...		
Savoywww.mycityplex.it		
Back To Black 4K		
Challengers 4K		
Challengers 4K v.o. SOTTOTIT. ITALIANO		
Gloria! 4K		
Un mondo a parte 4K		
Zamora 4K		
Scenawww.filmstudioroma.com		
Oppenheimer		
The Holdovers - Lezioni di vita		
Stardust Village (Eur)www.stardustvillage.it		
Back To Black		
Cattiverie a domicilio		
Challengers		

Teatri		
Altrove Teatro Studio		
Via Giorgio Scalia, 53 3518700413		
Ambra Jovinelli		
Via Guglielmo Pepe, 43 06 83082620 - 06 83082884		
Anfitrione		
Via San Saba, 24 06/5750827		
Arciliuto		
P.zza Montevecchio, 5 06/6879406		
Arcobaleno		
Via F. Redi, 1/a 06/44248154		
Argentina Teatro di Roma		
Largo Argentina, 52 06/6840001		
Brancaccio		
Via Merulana, 244 06/80687231/2		
Centrale Preneste Teatro		
via Alberto da Giussano, 58 06.27801063		
Cometa-off		
Via Luca della Robbia, 47 06/57284637		
De' Servi		
Via del Mortaro, 22 06/6795130		
Degli Audaci		
Via Giuseppe De Santis, 29 06 94376057		
Delle Muse		
Via Forlì, 43 06.44233649 - 06.44119185		
Di Documenti		
Via Nicola Zabaglia, 42 06.45548578 - 328.8475891		
Fortezza Est		
Via Francesco Laparelli, 62 329.8027943		
Il Parioli		
Via Giosuè Borsi, 20 0654348514		
Il Vascello		
Via G. Carini, 78 06/5881021		
India Teatro di Roma		
lungotevere Vittorio Gassman (già L. tevere dei Papareschi) 06 684000311/314		
Le Maschere		
Via Aurelio Saliceti, 1/3 06/58330817		
Lo Spazio Teatro		
Via Loci, 42 - 44 06/77076486 - 06/77204149		
Manzoni		
Via Monte Zebio, 14/c 06/3223634		
Nino Manfredi		
Via dei Pallottini, 10 - Ostia Lido 06/56324849		
Olimpico		
Piazza Gentile da Fabriano, 17 06/3265991		
Petrolini - Sala Fabrizi		
Via Rubattino, 5 06/5757488		
Petrolini - Sala Petrolini		
Via Rubattino, 5 06/5757488		
Prati		
Via degli Scipioni, 98 06/39740503-366.3108327		
Teatro Furio Camillo		
Via Camilla, 44 06/97616026		
Teatro Ivelise		
Via Capo d'Africa, 8 06/77250309		
Teatro Marconi		
Viale Guglielmo Marconi 698 E 06 59.43.554		
Teatro Quirino Vittorio Gassman		
Via delle Vergini, 7 06/6794585 - 06/6790616		
Teatro Tirso de Molina		
Via Tirso, 89 06/8411827		
Teatro Trastevere		
Via Jacopa de' Settesoli, 3 06/5814004 - 335 6874664		
Teatro Verde		
Circonvallazione Gianicolense, 10 06.5882034		
Teatro Villa Lazzaroni		
Via Appia Nuova, 522 3924406597		
Teatro Vittoria		
P.zza S.Maria Liberatrice, 10 06/5740170 - 06.5740598		
TeatroBasilica		
Piazza di Porta San Giovanni 10 3929768519		
T.I.C. - Teatro del Lido di Ostia		
Via delle Sirene, 22 - Ostia 06.56201611-info:06.56201630		
T.I.C. - Teatro Tor Bella Monaca		
ang. via Tor Bella Monaca-D. Cambel-lotti, 11 06.2010579		
Sala Piccola		
Ore 21.00 Trilogia di vendetta e morte con Maria Cristina Fioretti, Maria Pia Iannuzzi. Regia di Nello Pepe.		
Sala Grande		
Ore 17.00 Il Cantamondo con Bambine e i Bambini del Coro Multiculturale Cantamondo.		
Challengers		
Challengers v.o. SOTTOTIT. IN ITALIANO		
Confidenza		
Trianonwww.mycityplex.it		
Back To Black 4K		
Challengers 4K		
Civil War 4K		
Confidenza 4K		
Flaminia 4K		
Ghostbusters - Minaccia glaciale 4K		
Kung Fu Panda 4 4K		
Un mondo a parte 4K		
UCI Cinemas Porta di Romawww.ucinemas.it		
Back To Black		
Cattiverie a domicilio		
Challengers		
Challengers v.o.		
Civil War		
Confidenza		
Flaminia		
Ghostbusters - Minaccia glaciale ...IMAX		
Ghostbusters - Minaccia glaciale		
Gloria!		
Godzilla e Kong - Il nuovo impero		
Il caso Josette		
Kung Fu Panda 4		
Luca		
Omen - L'origine del presagio VM 14		
Spy X Family Code: White		
Spy X Family Code: White IMAX		
Un mondo a parte		
Vita da gatto		
(Jp) Spy X Family: Code White		
Teatri		
T.I.C. - Teatro Villa Pamphili		
Villa Doria Pamphili - Largo 3 Giugno 1849 06.5882034		
Musica		
Accademia Filarmonica Romana		
Teatro Argentina		
Ore 21.00 Concerto con László Fenyő violoncello, Julia Okruashvili pianoforte.		
Accademia Filarmonica Romana - Sala Casella		
Sabato 4 I concerti dell'Umanitaria: Duo Kimé con Alessandro Mauriello violoncello, Gianluca Terruli pianoforte.		
Angelo Mai		
Viale delle Terme di Caracalla 55a 3294481358		
Auditorium Conciliazione		
Via della Conciliazione, 4 06 6843921		
Auditorium Parco della Musica - Sala Petrassi		
Viale Pietro de Coubertin, 15 06/80241281		
Auditorium Parco della Musica - Sala Sinopoli		
Viale Pietro de Coubertin, 15 06/80241281		
Auditorium Parco della Musica - Sala Studio Borgna		
Viale Pietro de Coubertin, 15 06/80241281		
Casa del Jazz		
Via di Porta Ardeatina, 55 06/704731		
Charity Café		
Via Panisperna, 68 06.47825881		
Elegance Café		
Via Francesco Carletti, 5 06 57284458		
Fonclea		
Via Crescenzio, 82/a 06/6896302		
Gregory's		
Via Gregoriana, 54/a 06/6796386		
Largo Venue		
Via Biorio Michelotti, 2 0687600746		
Live Alcazar		
Via Cardinale Merry Del Val, 14 06 5810388		
Museo degli Strumenti Musicali		
Largo Luciano Berio 06/80242382		
The Cotton Club		
via Bellinzona, 2 0685352527		

TRAME

Ghostbusters - Minaccia glaciale

di G. Kenan. con M. Grace, P. Rudd, C. Coon

In pieno luglio, scatenata da forze maligne, una devastante tempesta infuria su New York rischiando di mettere in pericolo la vita della città. Per scongiurare l'ecatombe, non c'è che da ricorrere agli eroici acchiappafantasma di diverse generazioni.

Gloria!

di M. Vicario. con G. Bellugi, C. Gamba, V. Lucchesi (Drammatico)

Ai primi dell'800, un assortito gruppo di ragazze, ospiti di un convento veneziano, dove si insegna musica, si ribellano al tirannico padre Perlina che vorrebbe costringerle ad eseguire un concerto basato sulla propria personale produzione.

Godzilla e Kong - Il nuovo impero

di T. Yamazaki, A. Wingard. con D. Stevens, R. Hall, B. T. Henry

Una terribile e misteriosa presenza rischia di annientare l'umanità e l'intero pianeta. In difesa della terra e dei suoi abitanti, dimenticando le trascorse reciproche ostilità, intervengono Kong e Godzilla, per una volta uniti e alleati.

Il caso Josette

di F. Cavaye. con D. Boon, M. Chazel, C. Chust (Commedia)

Nella Francia del 1600, a Maitre Pompi-gnac, avvocato di secondo piano, viene proposta l'incarico difendere Roxanne, undici anni, accusata di omicidio. Pom-pignac non si scompone quando scopre che Roxanne è una capra.

Kung Fu Panda 4

di M. Mitchell, S. Stine. (Animazione)

Il panda Po è diventato la guida spirituale della Valle della Pace Il suo compito è affrontare La Camaleonte, in grado di trasformarsi in qualsiasi creatura e di risvegliare gli spiriti malvagi. In aiuto di Po interviene la volpe ladra Zhen.

La moglie del Presidente

di L. Domenach. con C. Deneuve, S. Girardeau, D. Podalydes (Drammatico)

Quando il marito diventa presidente della Repubblica francese, Bernadetta Chirac, considerata antiquata e poco carismatica, viene emarginata. Ma lei non c'ista e decide di rivoluzionare la sua immagine e prendersi una clamorosa rivincita.

Omen - L'origine del presagio

di A. Stevenson. con B. Nighy, R. Ineson, N. T. Free (Horror)

Margaret, una giovane donna americana, approda a Roma per lavorare come novizia in un orfanotrofio. Qui nota qualcosa di strano che fa vacillare la sua fede e scopre, tramite padre Brennan, una terribile cospirazione interna alla Chiesa.

Spy X Family Code: White

di T. Katagiri. (Animazione)

Tranquilla coppia borghese, Loid e Yor conducono una doppia vita: lui è un killer, lei un'aspia. Impegnati in una missione, raggiungono una località di vacanze invernali, insieme alla figlia adottiva Anya, la cui presenza complica i loro piani...

Tito e Vinni a tutto ritmo

di A. Di Leo, S. Machado, R. Veilleux. (Animazione)


Vinni e Tito sono due topolini inseparabili. Quando sta per scatenarsi il diluvio universale, ogni coppia di animali viene ospitata sull'Arca di Noé, ma i due topolini sono entrambi in ed uno dei due sembra destinato ad essere respinto....

Un mondo a parte

di R. Milani. con A. Albanese, V. Raffaele, S. Saltarelli (Commedia)

Deciso a fuggire dalla metropoli, il maestro elementare Michele riesce a farsi assegnare ad una scuola nel parco Nazionale dell'Abruzzo. Dopo iniziali difficoltà, tutto bene, almeno finché la scuola non rischia la chiusura per mancanza di alunni.

Le trame, i trailer e le news al cinema





AUDITORIUM
PARCO DELLA MUSICA
ENNIO MORRICONE



MUSICA
per Roma
FONDAZIONE

MAGGIO

PROGRAMMA 2024

MERCOLEDÌ 1

Sala Sinopoli ore 11
OPI ORCHESTRA
POPOLARE ITALIANA,
AMBROGIO SPARAGNA
Si canta maggio!
"Per grazia ricevuta"

Sala Petrassi ore 21
ROSCOE MITCHELL
& **MICHELE RABBIA**

Teatro Studio Borgna ore 21
VOLEVO FARE IL MUSICISTA!
di e con **RICCARDO ROSSI**

GIOVEDÌ 2

Teatro Studio Borgna ore 21
MATTHEW LEE
Back to Rock & Love Tour

SABATO 4

Sala Sinopoli ore 21
THE MUSICAL BOX
A Genesis Extravaganza.
Volume 2

Teatro Studio Borgna ore 21
ROBERTO NEGRO & L'ENSEMBLE
INTERCONTEMPORAIN
Newborn

DOMENICA 5

Sala Petrassi ore 11 e ore 18
MIMMO CUTICCHIO / PMCE
PARCO DELLA MUSICA
CONTEMPORANEA ENSEMBLE
direttore Tonino Battista
Histoire du Soldat

LUNEDÌ 6

Teatro Studio Borgna ore 19.30
LEZIONI DI LETTERATURA
ALDO CAZZULLO
La Divina Commedia
di Dante Alighieri

Sala Sinopoli ore 21
BRAD MEHLDAU TRIO

MERCOLEDÌ 8

Teatro Studio Borgna ore 21
JOE BARBIERI
Vulio

VENERDÌ 10

Teatro Studio Borgna ore 21
RETAPE
GALONI / ICARO

SABATO 11

Teatro Studio Borgna ore 21
RETAPE
JUDE / RÉCLAME

DOMENICA 12

Sala Petrassi ore 21
INK 2024
ALLIEVI DELLA SAINT LOUIS FACTORY

Teatro Studio Borgna ore 18
ELEONORA BORDONARO
Roda

MERCOLEDÌ 15

Teatro Studio Borgna ore 21
LEZIONI DI ASCOLTO
GIANCARLO VALLETTA,
GIULIO SALVIONI, DANILO REA
L'Hi-Fi dalla parte del musicista:
Danilo Rea racconta

GIOVEDÌ 16

Teatro Studio Borgna ore 19.30
LEZIONI DI LETTERATURA
STEFANO PETROCCHI
Rinascimento privato
di Maria Bellonci

VENERDÌ 17

Sala Santa Cecilia ore 21
PFM PREMIATA FORNERIA MARCONI
PFM canta De André Anniversary

Sala Sinopoli ore 21
JORGE DREXLER

SABATO 18

Sala Santa Cecilia ore 21
PFM PREMIATA FORNERIA MARCONI
PFM canta De André Anniversary

Sala Sinopoli ore 21
CINZIA TEDESCO QUARTET
Mister Puccini in Jazz

Sala Petrassi ore 21
COSIMO DAMIANO DAMATO &
SIMONA MOLINARI
"El Pelusa y La Negra"
La storia cantata di Maradona
e Mercedes Sosa

DOMENICA 19

Sala Petrassi ore 21
BGKO BARCELONA GIPSY BALKAN
ORCHESTRA

MARTEDÌ 21

Teatro Studio Borgna ore 19.30
LEZIONI DI LETTERATURA
ANGELO PIERO CAPPELLO
Uno nessuno e centomila
di Luigi Pirandello
Il Vangelo secondo l'avversario
di Gabriele D'Annunzio

SABATO 25

Teatro Studio Borgna ore 21
RETAPE
CALZEENI / WEPRO

DOMENICA 26

Teatro Studio Borgna ore 11
JAZZ CAMPUS ORCHESTRA
direttore Massimo Nunzi
Il giro del jazz in 1000 mondi

Sala Sinopoli ore 21
MICHELE BRAVI
Teatro Tour

LUNEDÌ 27

Teatro Studio Borgna ore 19.30
LEZIONI DI LETTERATURA
FRANCESCA MANNOCCHI
La guerra non ha volto di donna
di Svetlana Aleksievic

GIOVEDÌ 30

Teatro Studio Borgna ore 21
AGADEZ

VENERDÌ 31

Teatro Studio Borgna ore 21
JAZZ FACTORY 2024
SAINT LOUIS BIG BAND

MOSTRE

DAL 29 APRILE AL 5 MAGGIO 2024
ORE 17-21
AuditoriumArte
LIFE CHRONICLES OF
DOROTHEA IESJ S.P.U.

PARTNER

enel

PARTNER TECNICO



scopri tutta la programmazione su

auditorium.com

seguici su

